



2024年5月1日発行
ニチイキッズあいずみ北保育園

晴れ渡った空に、新緑の青葉。すがすがしさをを感じる季節となりました。

新年度がスタートして1ヶ月。新しい生活にも少しずつ慣れ、給食を楽しみにする姿もみられました。給食では、人参やいちごなどの野菜や果物から春を感じている子どもたちです。これからも毎月、旬の野菜や果物など地元の食材を取り入れて、季節のおいしさを感じられるようにしたいと思います。

旬の食材 ～じゃが芋～

5月は新じゃがの季節。水分を多く含みやわらかく、普通のじゃが芋と比べてビタミン C も多いのが特徴です。皮が薄いので揚げ・焼き・煮・炒めなど幅広い料理に活用できます。



オープンに入れるだけでできるのでとっても簡単！カレー味が子どもたちに人気です♪

<人気メニュー バイクドポテト>

<材料> 子ども1人分 (対象年齢1歳以上)

じゃが芋	25g	カレー粉	0.1g
いんげん	8g	食塩	0.1g
片栗粉	0.5g		

- <作り方>
1. じゃが芋といんげんを食べやすい大きさに切る。
 2. 片栗粉、カレー粉、食塩をまぶす。
 3. 180℃のオーブンで10分焼く。



～にんじんの型抜き りす組さん～



4月11日(木)

りす組さんとにんじんの型抜きをしました。藍住っ子なので、お家の周りになんじんの畑がたくさんあること、今にんじんを収穫しているのをよくわかっているようでした。「今日は可愛いにんじんをお汁に入れてみよう！」との声かけで、りす組のお友だちは「やってみよう!!」という意欲たっぷりな表情でした。クッキーの型はお家で使ったことがあるみたいで、説明もほとんどなく始めることができました。型の貸し借りも仲良く上手にできて、楽しくできました。「せんせー、できた!」「せんせー、見てー♪」と大満足な様子でした。自分で型抜きしたにんじんをお汁に入れて、みんなで美味しくいただきました。

