

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。  
 5月はじゃがいもが旬を迎えます。新じゃがは皮が薄く、みずみずしい食感を楽しむことができます。  
 ご家庭でもお子さんと味わってみてはいかがでしょうか。給食の時間では、お友達と一緒に食べるおいしい食事と楽しい時間を共有することで、豊かな食経験を育むことを大切にしています。

## おもいっきり給食



### <カレーじゃがボール>

乳・卵・小麦粉不使用のレシピです！



<材料>

大人2人 子ども1人分 (対象年齢1歳児以上)

- ・じゃがいも 230g
- ・米粉 25g
- ・片栗粉 20g
- ・カレー粉 0.5g
- ・食塩 1g
- ・水 90g



<作り方>

1. じゃがいもは適当な大きさに切り、茹でるか蒸す。
2. 1を潰し、米粉・片栗粉・カレー粉・塩を加えよく混ぜる。
3. 2に水を少しずつ加え、生地がまとまるくらいの固さになるまで混ぜる。
4. 3を3cm程度のボール状に成型し、200℃に温めたオーブンで15分程度焼く。

## 旬の食材



### じゃがいも

5月は新じゃがの季節。水分を多く含みやわらかく、普通のじゃがいもと比べてビタミン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！

### かつお



春と秋に旬を迎えるかつおですが、春の<初鯨>は今がピークです。身が引き締まり脂が少ないのでさっぱりとしていて、血液の生成に欠かせない鉄分やビタミンB12が豊富に含まれています。



### びわ

びわのオレンジ色はカロテノイドによるもので、体内で必要に応じて皮膚や粘膜を守る働きを持つビタミンAに変わります。色鮮やかで産毛が濃く、表面に白っぽい果粉がついたものを選びましょう。

## 行事食の紹介

お誕生会や行事等の保育活動と連携して、給食も特別メニューを提供しています。季節のものや動物、絵本の世界観を表現して、子どもたちの笑顔を思い浮かべながら、工夫して作っています。給食の時間でもイベントを楽しんでもらえるよう、心を込めて作ります。

### 【クリスマス会】



### 【お誕生会】



## お弁当をたべたよ



昨年度のお別れ会の日給食はお弁当でした。りす・ぱんだ・きりん組の子どもたちは、クラスの好きな場所にレジャーシートを敷いてみんなで食べました。お弁当のおかずはバイキング形式にして、子どもたちにとってもらい、お弁当箱に詰めてもらいました。お友だちやおにいちゃん、おねえちゃんと一緒にお弁当を食べ、楽しい思い出になりました。