



令和8年1月1日
ニチイ キッズ
NICHII KIDS
北たみや保育園

新年あけましておめでとうございます。今年も子どもたちの健康を考え旬の食材を使い、美味しく、楽しく、安全な給食作りを心掛けて一生懸命作っていきたいと思っています。

また、皆様にとって良い1年になります事を願っています。



🍴 米粉パンケーキ 🍴

子どもたちも大好き
お家でも作ってね🎵



3歳児未満1人分

◆材料◆

・卵	6.3 g
・砂糖	3.8 g
・食塩	0.1 g
・牛乳	10.0 g
・米粉	18.8 g
・ベーキングパウダー	0.5 g
・油	1.5 g
・いちごジャム	5.0 g

◆作り方◆

- ①ボウルに卵を入れ、砂糖、塩を入れてすり混ぜ、空気を含むように泡立ってます。
- ②①に牛乳を加えて泡を潰さないように泡立て器でしずかに混ぜます。
- ③②に米粉、ベーキングパウダーを加え、泡立て器で混ぜ合わせ、**油**を加えて混ぜます。
- ④熱したフライパンに油をひき、焼く。
- ⑤いちごジャムを塗って、重ねる。



～クリスマスの米粉パンケーキ～



クリスマスのつどいの日の午後おやつの時間に、パンケーキ作りをしました。みんなでクッキングをしました。

半分に切ったパンケーキに、いちごジャムを塗ってサンドしました。

プチクッキング気分には子どもたちは大喜び！自分たちで作ったパンケーキを「できた～！」「みてみて～！」と嬉しそうにパクパクと食べてくれました。

いつもと違った雰囲気、作って楽しい、食べて美味しいの食育活動でした。

