



8月の食育だよ!

令和4年8月1日発行

まだまだ暑い日が続いています。蒸し暑い日には細菌による食中毒が起こりやすくなります。保育園では衛生・体調管理を日々徹底して調理を行っています。ご家庭でも衛生面には十分に気を付けて食中毒予防を行っていきましょう!



7月のお楽しみ給食の紹介



- ・コーンごはん・エビフライ・短冊サラダ
- ・セタそうめん汁・きらきらゼリー

★離乳中期食のメニュー★

- ・鮭のおかゆ
- ・豆腐とオクラのトロトロ煮
- ・そうめん汁



3時のおやつはお星さまクッキーでした!

みんなたくさんおかわりをしてくれて、大好評でした😊
レシピを紹介するので、お家でもぜひ作ってみてくださいね☆彡

～お星さまクッキーのレシピ～

【下準備】

- ・バターは常温に出しておく
- ・☆の粉類は合わせてふるっておく



【材料】(40cm×25cmの鉄板1枚分)

- ☆薄力粉…90g
- ☆アーモンドパウダー…30g
- ☆ベーキングパウダー…1.2g
- ・無塩バター…65g
- ・粉糖…40g
- ・塩…少々
- ・バニラオイル…3～4滴
- ・牛乳…小さじ1
- ・卵黄…2分の1玉

【作り方】

- ① バターを泡だて器でボマード状になるまで混ぜ、粉糖と塩を入れてよく混ぜ合わせる。
- ② ①に卵黄、牛乳、バニラオイルの順で入れてそのつどよく混ぜる。
- ③ ②にふるっておいた粉類(☆)を入れて、ゴムベラで混ぜひと固まりにし、生地をラップでぴっちりつつみ冷蔵庫で3時間以上休ませる。
- ④ 打ち粉をふってのばした生地を型抜きし、170℃で15分焼く。焼き色がつけば完成です☆彡

今月のお楽しみ給食は日()です。メニューは当日までたのしみにしててくださいね😊