



もぐもぐだより 5月

青山・金子・渡邊 記



♪5月10日 カレーの日♪

★カレーの日献立★

- ・ひらひらちょうちょのカレー
- ・しらすとアスパラのサラダ

カレーは子ども達が大好きなメニューです。ごはんの量はクラスで変えて盛っています。らいおん組は110g、ぞう組は100g、ぱんだ組、こあら組、りす組は90gです。いつもお皿が空っぽになっていて嬉しいです♪



ちょうちょの羽のトッピングのかまぼこを美味しい!と喜んでいて1番先に食べている子がいました(笑)おかわりのかまぼこもたくさん食べていました(笑)



～ 5月26日 誕生会 ～

★5月の誕生会献立★

- ・ツナと卵の春色ごはん
- ・ハンバーグトマトソース
- ・春キャベツのサラダ
- ・かぶのスープ

ツナと卵の春色ごはんは、ツナをお米と一緒に炊いて炊きあがったご飯にコーン、人参、絹さやを混ぜて、最後に炒り卵を飾ります。彩りがきれいなご飯を喜んで食べてくれました♪



今日はハンバーグだよ！と声を掛けると「知ってるよ～！」と答えてくれました。お家でメニューを見て給食を楽しみにしてくれているのが嬉しいです！



♪ 手作りバスチー風トースト ♪

バスチー風トーストってどんなおやつ？と思いますよね。食パンの上にチーズクリームを塗って焼いたおやつです。クリームをたっぷり塗って、こんがり焼き色がついてくるととても美味しく出来上がりますよ。

《 材料 6枚切り食パン5枚分 》

クリームチーズ 50g 生クリーム 30g 砂糖 大さじ1
プレーンヨーグルト 15g 薄力粉 小さじ2

《 作り方 》

- ①クリームチーズは室温に戻す。
- ②クリームチーズ、生クリーム、プレーンヨーグルト、砂糖、薄力粉を混ぜ合わせる。
- ③食パンの上に②のクリームをたっぷり塗って170℃のオーブンで15分焼く。
※焦げやすいので様子を見ながら焼いてください。
※オーブンの温度は目安です。

