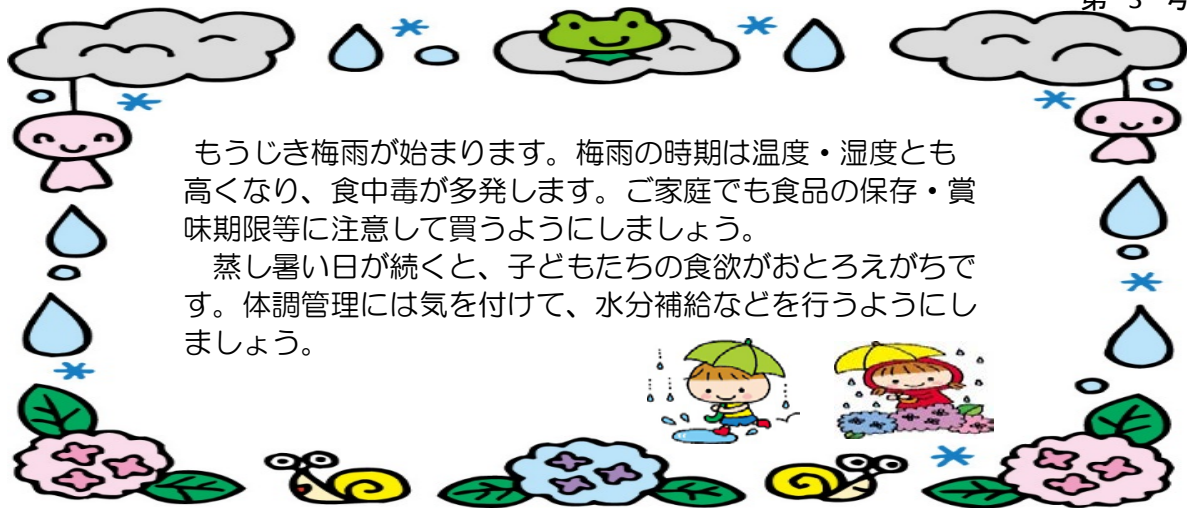


# 6月 給食だより

平成28年 6月1日 発行

面川報徳保育園分園  
大戸報徳保育園

第 3 号



もうじき梅雨が始まります。梅雨の時期は温度・湿度とも高くなり、食中毒が多発します。ご家庭でも食品の保存・賞味期限等に注意して買うようにしましょう。

蒸し暑い日が続くと、子どもたちの食欲がおとろえがちです。体調管理には気を付けて、水分補給などを行うようにしましょう。



## ミニレシピ 松風焼



材料(子ども4人分)

鶏ひき肉	180g
長ねぎ	40g
人参	40g
玉ねぎ	40g
A パン粉	40g
牛乳	24g
卵	20g
砂糖	4g
みそ	16g
白ごま	適量
サラダ油	適量

作り方

- ①玉ねぎ、長ねぎ、人参をみじん切りにし、フライパンで炒めて冷ましておく。
- ②Aを粘りが出るまでよく混ぜる。
- ③鉄板に油をしき、②を2cm位の厚さにならし、ごまをふりかけて200℃で20分焼く  
※フライパンでもOk



## 今月の給食目標



## よもぎ団子作り

5月12日に保育園でよもぎ団子作りを行いました。

子どもたちに団子を丸めてもらい、よもぎ独特の香りを楽しみました。午後のおやつに団子を食べましたが、とても嬉しそうに何回もおかわりをして食べていました。

自分の手が加わった団子はとても美味しかったです。

