



# 12月 給食だより

面川報徳保育園  
園大戸報徳保育園



寒さが厳しくなってきます。今年もあとわずかとなりましたが、元気に過ごせたでしょうか？  
体がポカポカと温まるような料理を沢山食べて、体温調節をしっかりと、発表会やクリスマス会が楽しく元気にできるようにしましょう。



## できるだけ食事のお手伝いを



冬は、ふだんより親子で家で一緒に過ごす時間があります。そこで、お子さんに食事のお手伝いを呼びかけてみてはいかがでしょうか。簡単な下準備を手伝ってもらったり、買い物と一緒に食材を選んだりなど、まずは子どもができる範囲で参加することから始めてみましょう。そして、「ありがとう。おいしいよ。」の一言で、子どもの食への関心を高めていきましょう。

## イタリアンスープ

### 【材料】

人参1/2本  
玉ねぎ1個  
ベーコン30g  
きゃべつ4~5枚  
A 卵1個  
粉チーズ大さじ2  
パン粉 大さじ2  
鶏がらスープの素10g  
塩 適量  
しょう油 適量

### 【作り方】

- ①にんじん・玉ねぎは千切り。
- ②ベーコン・きゃべつは短冊。
- ③バターと油で①②をさっと炒める。
- ④③に鶏がらスープの素を入れて煮る。
- ⑤④にAをもせたものを少しずつ入れていく。
- ⑥塩・しょう油で味を調える。



## おねがい

12月22日(日)冬至をむかえます。  
ご家族のご健康を願っています

3・4・5歳児の保護者の方へ  
12月24日(火)  
クリスマスケーキ作りを行います  
エフロン  
三角巾  
準備をお願いします

