



入園、進級おめでとうございます。
新しいお友達が増えて保育園の生活も賑やかになりそうで
子ども達との関わりを大切にしながら、
おいしく笑顔になる給食作りを目指して頑張ります。

おやつ紹介



〈材料〉大人2人分(多め)

・片栗粉	: 50g
・水	: 250cc
・砂糖	: 30g
・黄粉	: 15g
・砂糖	: 15g
・食塩	: 少々



〈作り方〉

- ①鍋に分量の片栗粉、水、砂糖を入れて木べらなどでよく混ぜる。
- ②弱火～中火にかけてよく混ぜる。



- ③白く固まりだしたら火を弱め少し透明になるまで加熱する。
- ④水をはったボウルにスプーンですくい落とす。



- ⑤別のボウルに黄粉、砂糖、食塩をいれて混ぜる。
⑥水気を切った④をボウルにいれて全体に黄粉がなじんだら完成。

ポイント

- ・片栗粉を使う事で柔らかい口当たりになります。
- ・強火で加熱すると焦げる可能性があります。
- ・加熱したあと冷蔵庫で冷やすと固くなってしまいますので、水にとるか水で濡らしたバットにとってください。
- ・水を牛乳や豆乳にかえてもおいしく召し上がれます。

きな粉味は子ども達に人気のように
たくさんあったおかわりも全て食べていました！



去年に引き続き外のプランターではお野菜やお花、果物の栽培を計画しています。今年は各クラス一つ育てる物をきめて種まきや水やりをしていきます。

2歳のクラスでは人参の栽培をするため泥人参の観察をし、お部屋で人参の水栽培を始めました。

1、2週間すると子ども達が「はっぱ～～」と言って葉がでていることを教えてくれました。

登園やお迎えの際には子ども達と一緒に観察してみてください！

