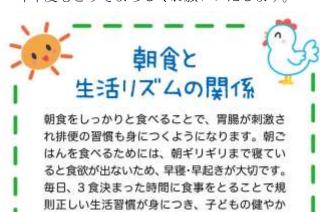


食育だより4月号

平成31年4月1日 西国分寺保育園 園長 大石 雅一 調理室 小町 松平 熊谷 関根

柔らかな春の陽ざしに心和む季節、新年度になりました。ご入園、ご進級おめでとうございます。 新しい環境に子ども達も不安や緊張を感じていることと思います。

調理室では、安全でおいしい給食の提供と、食に興味がもてるような活動や環境づくりに努めてまいります。 今年度もどうぞよろしくお願いいたします。





な成長と生活リズムが確立します。また、家族

もいっしょに規則正しい生活を送ると、子ども





毎日の食事作り、メニューを考えるだけ でも大変ですよね。簡単で、子どもが喜 んで食べてくれて、そして栄養バランス が良いもの…。ちょっと悩んだときは、 給食室に気軽にお声をかけてください。 ヒントになるようなことをお伝えできる かもしれません。また、子どもの食事の 悩みはつきないものです。気になること は、担任や連絡帳を通じてご相談くださ い。専門職として少しでも悩みが改善さ れるよう、協力させていただきます。





















ヨーグルトスコーン

<材料 4 人分>

· 小麦粉 100g

·三温糖 26g

・ベーキングパウダー 4g ・ヨーグルト (無糖)

· バター 26g

60 g

<作り方>

①小麦粉とベーキングパウダーは合わせてふるう。

②①にバターを加え、よくもみこみ、混ざったら 三温糖を加えて混ぜる。

③ヨーグルトを加えて混ぜる。

④適度な大きさに丸め170~175℃のオーブンで 10~15分焼いてできあがり。

※オーブンはご家庭で調節してください。

レーズンやチーズを入れてもおいしく召し上がれます

- ・今年度より、献立表が新しくなりました。
- ・安全な食事提供を考え、西国分寺保育園で使用するマヨネーズはすべての献立において、 原材料に<mark>卵が含まれていないマヨネーズ</mark>を使用しております。よろしくお願いいたします。