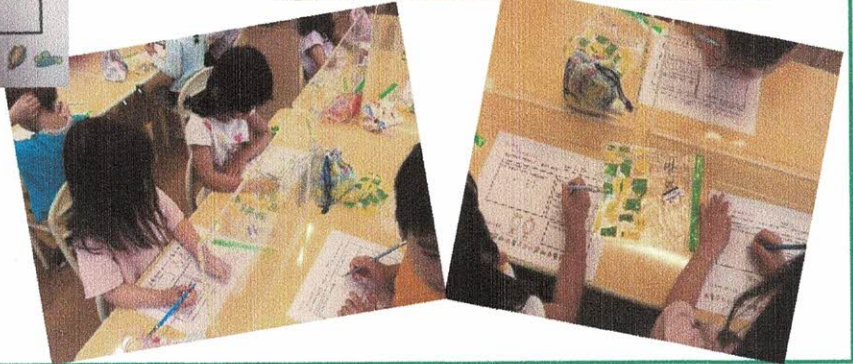


6月の食育だより

あっという間に春が過ぎ去り、季節は梅雨に移り変わりました。
季節の変わり目には、体調には十分気を付けたいですね！

にじ組さん 食育風景 ~わくわくたべものカード~

にじ組のみんなに今は食べられないけれど、食べられるようになりたいものを書いてもらいました。
少しでも食べられるようになったら、給食の先生たちに教えてね♪



苦手な食べ物に挑戦
できるかな(^▽^)/

<メロンラスク> 4人分

材料

- 6枚切り食パン 2枚
- ホットケーキミックス 30g
- バター 20g
- 牛乳 15g
- レモン汁 1g
- グラニュー糖 5g

作り方

- ① 溶かしたバター、牛乳、レモン汁を混ぜあわせる。
ホットケーキミックスを加えて、切るようにさっくり混ぜ、生地をつくる。
- ② 食パンに①をぬり、包丁で格子状に線を入れる
- ③ グラニュー糖をふり、180度のオーブンで9分ほど焼き、こんがりときつね色になったら出来上がり♪

♡6月の食材♡
枝豆・絹さや・メロン
食べてきてね♪

