



# 3月の給食だよ!

平成 31 年 3 月 5 日発行 美女木げんき保育園

早いもので今年度も最後の月になりました。1年間の様々な行事や活動で、身も心もたくましくなっていく子どもたちの姿を「食」を通して感じることでできた1年になりました。卒園・進級の準備をするためにも、たくさん食べてたくさん遊んで、元気な身体を作りましょうね!

## ☆1年間でできるようになったこと☆

1年間を振り返り、食事の場面でどのようなことができるようになったかお子さんと一緒に見て、できていたらほめて下さいね!



食事の前には必ず手をきれいに洗った。



食事の準備や後片付けをよく手伝った。



感謝の気持ちを込めてあいさつをした。



朝食を食べて、登園した。



朝→昼→夜  
食事は決まった時間に食べた。



おやつは決まった時間に決まった量だけ食べた。



よい姿勢で食べた。



よくかんでゆっくり食べた。



スプーンやはしが正しく使えた。

## 3月の献立から 手作りクッキー

<材料 40枚位>

- ・薄力粉…240g
  - ・バター…100g
  - ・砂糖…70g
  - ・卵…1個
  - ・ココアパウダー…10g
- ※プレーンとココアを半分ずつ作ります

<作り方>

- ① 薄力粉は振るい、バターは室温に戻します
- ② バターはよく混ぜ、砂糖を入れよく混ぜる  
その後、溶いた卵を3回ほどにわけもったりとするまでしっかり混ぜる
- ③ ②に薄力粉を加え、ヘラで切るようにさっくりと混ぜ合わせる
- ④ ③の生地を二つにわけて、片方にココアパウダーを混ぜる
- ⑤ ④を30分~1時間冷蔵庫で寝かせます
- ⑥ 型抜きして、170℃で17分程焼いて出来上がり



ザラザラするね~!

お水白くなったね!



2月19日食育活動  
~米とぎ~  
冷たいお水できれいに  
といてくれました!この日の給食のごはんは  
格別美味しかったよう  
です!

