

食育だより

～第1号～ 2024.6.28

造賀保育所は、今年度食育推進園に指定されました。
 食べるという事は毎日のこと、子どもたちが生涯にわたって健やかに生きていく、その基礎をつくるため、保育所でも様々な取り組みを行う予定です。まずは、4～6月の食に関する行事の一部をご紹介します！

♡発行♡

東広島市立造賀保育所
 東広島市高屋町造賀 3686
 (082)436-0012

たけのこ、とったよー！！



☆収穫野菜で作ったよ☆ 新たまねぎのスコーン

- ・小麦粉・・・200g
- ・ベーキングパウダー・・・8g (小さじ1・1/2)
- ・砂糖・・・20g
- ・豆乳・・・50ml
- ・油・・・60g
- ・新たまねぎ・・・100g
- ・ハム・・・2枚

《作り方》

※しっかりめのビニール袋をご用意ください！

- ①たまねぎとハムを1cm角に切る。
- ②ビニール袋に小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖を入れ、よく混ぜる。
- ③①を②に加え、丁寧にむく。
- ④③に豆乳、油を入れてしっかりとこねる。
- ⑤生地を8等分し、形をととのえる。
- ⑥天板にクッキングシートを広げ、⑤を並べる。200℃に予熱したオーブンで約20分焼く。



子ども達が「おいしい!」と言ってくれる給食を、毎日つくるぞ!!



桜の下でお花見給食をしました!

～誕生日会の紹介～



保育所に隣接している竹藪からたけのこを見つけました!持ち主のご厚意により竹やたけのこを自由とらせてもらいました。を子ども達も保育士も大盛り上がり♪背比べをしたり、縦に切って「何階建てかな?」と数えてみたり・・・子ども達も興味津々!