



5月

2024年5月1日(水)

ひらお保育園



仕入れの都合により、食材が変更になる場合があります。ご了承ください。



*5月・・・「お弁当の日」があります。(5/24 (金))
2歳児クラス(チューリップぐみ)からお弁当持参になります。

今回もお弁当のサンプルを展示しますので参考にしてください。

「お弁当作りに気を付けていきたいこと・・・」

- ① 当日の朝に作りましょう
- ② いたみやすいものは避けましょう
- ③ お弁当のフタは中身が冷めてから閉めましょう
- ④ 肉・魚・卵などは完全に火をと通しましょう



子どもが「食べたい」お弁当がいちばん！
子どもが好きなものがお弁当に入っていたらうれしいですね
彩りが5色(白・赤・緑・黄・茶)以上そろっていれば、見た目も
おいしそうなお弁当になります。



作ってみませんか？(5月の献立からの紹介です)



◆豆腐のチーズ焼き◆(10日・24日)

材料:豆腐・醤油・スライスチーズ

作り方:

- ① 豆腐を6等分位にし、キッチンペーパーをのせて水分を少し取っておく
- ② ①に醤油をかけてスライスチーズをのせてオーブンかトースターで焼きます

※とても簡単に出来る料理です。

※豆腐 → 絹豆腐の方が柔らかくて食べやすいです

スライスチーズ⇒時間が経っても食べやすいです。

(ピザ用のチーズは時間がたつとチーズが硬くなってしまいます)

食育クイズ

「五原味」とは、どんな味の種類？



答えは、掲示板のおたよりをご覧ください。