



令和5年7月

待ちに待った梅雨がやっと明け、空には大きな入道雲が見られ、いよいよ夏本番になりました。子ども達は汗をかきながら外で遊び、プールも始まり、元気いっぱい楽しく過ごしています。暑い日が続くと子ども達は思った以上に体力を消耗し疲れます。また、高温多湿が続くと気づかないうちに熱中症になったりするのでこまめな水分補給をして気をつけましょう。



去る7月7日にきりん組の子ども達とカレー会をしました。前日は下準備として、じゃがいもを洗い、玉ねぎの皮むきをしました。カレー会当日、4月から人参やじゃがいもの皮むきをしていたので、スムーズにピーラーでむくことができました。また、作り方の説明なども真剣に聞き、炒める時は給食室の窓から見学してもらいました。子ども達が切った野菜が鍋の中に入ると、「わ～すごい!」「楽しみだな～」と目を輝かせ、出来上がりのカレーの鍋を見せると大喜びの子ども達でした。子ども達で作ったカレーは格別に美味しかったようでおかわりをし、大満足のきりん組でした。



🌻 おすすめレシピ 🌻 スコッチエッグ～(5人分)

☆材料☆

- ・魚のすり身 125g    ・玉ねぎ 55g    ・人参 25g    ・ピーマン 20g
- ・ゆで卵 5個    ・パン粉 25g    ・揚げ油 適量

☆作り方☆

- ①玉ねぎ、人参、ピーマンはみじん切りまたはフードプロセッサーにかけておく。
- ②ボールにすり身と①をいれ混ぜ合わせて、ゆで卵を包みパン粉をまぶす。
- ③170℃の油できつね色になるまで揚げれば出来上がり。お好みでケチャップをかけると美味しいです。



保育園のスコッチエッグは魚のすり身でできています♪是非、ご家庭でも作ってみてください。