



令和6年2月

「春一番が吹いた」というニュースに今年度も最後の月を迎え春の足音が聞こえてくる季節になりました。卒園や進級を間近に控えた子ども達の一年の成長を振り返るといろいろな場面が思い出されて感情深いものがあります。3月の献立は年長さんにとって思い出の一つになってもらえるようにリクエストメニューを中心に入れています。残り少ない保育園での給食の時間が楽しい嬉しい時間となるように私達も精一杯努めていきたいと思ひます。



今月はきりん組のクッキングでカップケーキ作りをしました。午前中は生地を作り、午後からは焼いたカップケーキにトッピングをしました。まず、栄養士が材料と作り方の説明をし、生地を作りました。さまざまな材料を入れる事で色が変わる事やボールの中に生地が増えてきて混ぜる時にだんだんと力が入る事、友達同士で教えあい協力して作ることが出来ました。午後は、いろいろな材料を使って、ケーキに見立てて作ったり、時には生クリームを顔につけながら、パティシエも顔負けのトッピングに目を輝かせていました。とても嬉しそうなきりん組さんの表情に保育園の楽しい思い出の一つになったのではと思ひます。



今回きりん組で作ったカップケーキのレシピです。よかったらご家庭でも子どもさんと一緒に作ってみてください。

☆材料☆ (約カップ6~7個分できます。)

- ・ホットケーキミックス 150g    ・バター 80g    ・砂糖 50g
- ・卵 1個    ・牛乳 100ml

☆作り方☆

- ①バターは室温に戻し、ボールの中に入れてクリーム状になるまで混ぜる。
- ②砂糖を入れて混ぜ、さらに卵を入れて混ぜ合わせる。
- ③ホットケーキミックスと牛乳を入れて混ぜ合わせる。
- ④カップに半分ぐらいまで入れ、180℃で10分焼く。

