

給食だより 9月号

(福) 聖母福祉会 藤枝聖マリア保育園

2025年9月19日 給食室

日中はまだまだ暑さが厳しいですが、朝夕の風に秋の気配を感じられるようになってきました。夏の疲れが出てくる時期でもあるので、規則正しい生活で体調を整えて、残暑を元気に過ごしましょう。

お茶🍵のいれかた教室がはじまりました



今年度もマリア組対象の「お茶のいれかた教室」がはじまっています。畳の部屋で少し緊張気味のこどもたち。はじめに、藤枝はお茶の産地である話をします。その後、急須、湯呑などお茶をいれる道具の説明をすると、はじめて目にする子もいて、「ばあばっちで見たことあるかも〜？」という声が聞こえました。

おちゃの葉の香りを嗅いで、お湯をいれてみておちゃの葉の変化を観察してから、実際に飲んでみます。「おいしい!!」の声が多く聞かれました。お茶請けの和菓子とともに、二番煎じのお茶も飲みました。

保育園では藤枝産のお茶を使用しています。こどもたちがお茶に興味を持って、お茶を身近に感じてもらえたと思います。

※5、6人のグループで5回にわけて実施しま

つくってみませんか？

保育園の人気メニュー
10月14日おやつ



旬の野菜“かぼちゃ”を手作りおやつでおいしく! かぼちゃのマフィン

〈材料〉	かぼちゃ	140g
7個分	無塩バター	70g
	砂糖	大きじ4
	卵	1個
	牛乳	50ml
	生クリーム	35ml
	小麦粉	140g
	ベーキングパウダー	小さじ1

〈作り方〉

- ①かぼちゃは皮と種を除いて加熱し、よくつぶす。
- ②バターを柔らかくホイップし、砂糖とすり混ぜる。
- ③②に卵を少しずつ加え、よく混ぜる。
- ④小麦粉とベーキングパウダーを合わせて、③にふるい入れる。
- ⑤生クリームを加えて混ぜ合わせる。
- ⑥型にいれ、160から170℃のオーブンで焼く。