

赤坂保育園 園だより 12月号

港区立赤坂保育園
港区赤坂5-5-26-101
03-3583-5107
令和5年12月発行

今月は赤坂保育園のおやつを紹介します。

米粉のきな粉蒸ケーキ

材料(5人分)

・米粉	75g
・きな粉	15g
・ベーキングパウダー	3g
・重曹	0,3g
・砂糖	35g
・豆乳	115g
・油	15g

米粉を使ったおやつは、もちもち、しっとりしています。きな粉の香ばしい香りにも食欲がそそられ、たんぱく質も摂取出来る美味しいおやつは、子どもたちにも人気があります。また、小麦粉や卵のアレルギーがあるお子さんも皆と同じ『ケーキ』が食べられるので自然と笑顔になります。保育園のおやつには手作りのものもたくさん提供されます。お子さんと一緒に作ってみては如何でしょうか？

作り方

★ポイント★

粉を混ぜ合わせる時に、しっかり混ぜ合わせるとダマになりにくいです！

- ① 米粉、きな粉、ベーキングパウダー、重曹を合わせておく
- ② 砂糖、豆乳、油を合わせ泡立て器で良く混ぜる
- ③ ②に①を加えしっかりと混ぜ合わせる
- ④ カップに流し12~13分蒸す
(*フライパンでも蒸すことができます。)



出来上がり



フワフワ~といい香りが漂いました。

保育園であそぼう・見学会

12月 12日(火)・21日(木)

●開催時間…午前10時~11時半

*要予約(1日3組) 受付時間午前9時~午後5時

【保育園であそぼう】

園庭開放になります。一緒に遊びましょう！

(*雨天時や感染症が流行した際は中止になります。)

【見学会】

施設見学と質問を受けています！

子どもたちに人気のおやつ、まだまだあります！

- ☆ 手作りパンやチーズケーキ
- ☆ 大学芋
- ☆ 和風かぼちゃプリン
- ☆ ひじきご飯 など…♡

保育園のおやつは、1日の栄養バランスを考え提供しています。

【子育て相談 受付】

月~金 午前9時~午後5時

☎03-3583-5107