

11月 園だより

秋は実りの季節ですね。今月は秋の味覚のひとつ「さつまいも」を通じて保育園の行事、給食、食育活動の様子をご紹介します。

令和6年11月発行 港区立青山保育園

4.5歳クラス～芋ほり遠足～

4.5歳クラスで秋の芋ほり遠足へ行きました。袋から溢れんばかりのさつまいもが収穫出来ました。どんな料理で食べるかの話になると、「やきいもだよ!」「おいもごはんかな」「まだなやみちゅう」と嬉しそうに友だちと話していました。

とても沢山さつまいもが掘れました!



給食ではふかし芋にして提供されました。

遠足で収穫したさつまいもを使ったクッキング。「くりなしきんとき」を作りました!

5歳クラスのクッキング



調理さんが切って



子どもたちがつぶして

ラップで丸く整え



完成です!

園庭菜園のさつまいも



つるがぐんぐん

伸びています!



人気献立のレシピご紹介



さつまいもパイ

【材料】15 個分(5人分)
・市販のパイシート(4枚入り)
・さつまいも(大きめ)1本
・砂糖 10g
・牛乳 30ml

ポイントとおススメ

◎④の時にオープン予熱しておく。
◎軽くひねった後に輪っか状にしても可愛くできます。

- ① さつまいもをぶつ切りにして茹でる。
- ② 茹で上がったらしっかりとつぶす。
- ③ 熱いうちに砂糖と牛乳を入れて混ぜ、冷蔵庫で冷ます。
- ④ パイシートを解凍し、麺棒で軽く広げる。
- ⑤ ③を塗り、上にもう1枚パイシートを重ねる。
- ⑥ 15 等分程度のスティック状に切り分け、軽くひねって、オーブンで15～20分焼く。
- ⑦ 美味しく食べます。

【保育園であそぼう】11月5日(火) 10:15～11:00

場所:赤坂子ども中高生プラザ青山館



青山保育園 SDGs11月20日(水)10:30～11:30

残布 de サコッシュにデザイン! ご参加ください! 03-3401-1723