



天気の変わりやすい時期となりました。晴れ間には散歩に出かけ、草花や虫を探すなど季節ならではの自然を楽しんでいます。  
お子さんと一緒に雨上がりの発見を楽しんでみてはいかがでしょうか？

## 保育園であそぼう！

今月の保育園であそぼうは…

令和6年6月18日(火)

10:00~11:00

試食会を  
行います

試食会では…●保育園で提供している給食を食べながら、味や形態を確認したり、相談することができます。献立は保育園へお問い合わせ下さい。  
●ご希望の場合は、6月3日(月)~7日(金)9:00~17:00までにご連絡をお願いします。(※2家庭までとなります)

※来月の保育園であそぼうは7月9日(火)10:00~11:00の予定です。

## 給食献立を紹介します🍴

### 【鶏肉じゃが】

#### 材料(一人分)

- ・じゃがいも 1/4個
- ・油
- ・玉ねぎ 1/10(20g)
- ☆三温糖又は上白糖 0.5g
- ・人参 1/10(15g)
- ☆みりん 0.5g
- ・鶏もも肉 20g
- ☆醤油 1g
- ☆だし汁(かつお) 大さじ1

#### 作り方

- ①じゃがいもと人参は乱切り、玉ねぎは千切りにする。
- ②油をひき鶏肉を炒めて火が通ったら、玉ねぎ、人参、を加えてさらに炒める。
- ③じゃがいもを加えて炒める。
- ④☆の調味料を加えて柔らかくなるまで煮る。

### 【セサミトースト】

#### 材料(一人分)

- ・食パン 1枚(10枚切り)
- ・洗いゴマ白 小さじ1/2
- ・バター 小さじ1
- ・上白糖 小さじ1

#### 作り方

- ①洗いゴマは炒ってからすっておく。
- ②常温に戻したバターに①のごまと上白糖を入れてペーストにしておく。
- ③食パンに②のペーストを塗り、表面がカリッとするまでトーストする。
- ④焼けたらお好みでカットする。