



トムソーヤ



平成30年5月21日発行

暑い日は桜の木の下が涼しい

保育園の入り口です

5月は、真夏のような暑い日が続いたかと思うと急に涼しくなったり、気温の変化に身体がついていけない日が続きました。南の方から梅雨入りしたとのニュースもありました。梅雨に入るとジメジメした蒸し暑い日が続きますが、時には傘をさしてのお散歩、雨上がりの泥んこ遊びなどを楽しんでみてはいかがでしょうか。



6月・7月の予定

遊びに来られたら、玄関前のインターホンを押してお知らせください。ご利用の際には『利用登録』が必要となりますので担当が対応させていただきます。

☆駐車場もあります☆

園庭開放

雨天中止



6月18日(水) 10:00~11:30

給食体験



今月は多摩小ばと保育園の幼児組の子どもたちの給食の様子を紹介します。

7月3日(火)
11:00~11:50



☆保育園の子どもたちと一緒に
お部屋で給食を食べます。

☆トレーを使っの、バイキング
形式です！

☆参加された方からは、「家では
野菜を食べないけれど、お友
だちと一緒にだと食べました」
などの声も聞かれました。

☆食材の注文や調理の準備があ
りますので、一週間前までに電話
にてお申込み下さい。



配膳台に給食が並んで
います



一人一人トレーを持って
並んで給食をもらいます



「少し酸っぱいよ」「食べられる？」
など会話しながら配膳しています



主に異年齢の
グループ毎に
食べています。



野菜の苦手なお子さんも、もりもり食べられる給食の
メニューを紹介します

5月15日に給食体験があり1歳7か月のお子さんの参加がありました。保育園のお兄さんお姉さんたちに話しかけられてちょっぴり緊張もしたけれど楽しい体験となりました。保育園の給食ってどんなのかな？興味のある方は是非お申し込みください。お待ちしております。



本日のメニュー
あんかけ丼・小松菜のおかか和え
すまし汁・みかん・麦茶



しらすのサラダ

材料(約4人分)
しらす・・・18g
キャベツ・・・200g
きゅうり・・・50g
人参・・・30g

(ドレッシング)
油・・・大さじ2
酢・・・大さじ2
塩・・・ひとつまみ
醤油・・・小さじ2
こしょう・・・少々

作り方

- ①野菜を切り、サツと茹でて水気を切っておく。
- ②しらすはフライパンでカリカリになるまで炒める。
- ③調味料は合わせてよく混ぜておく。
- ④①と③を和える。
- ⑤しらすは最後に混ぜる。

☆しらすはかりかりに焼いて、食感を残すのが美味しく食べられるポイントです。

☆醤油味や、レモン味などの市販のドレッシングでもよいです。



多摩小ばと保育園 こばとCLUB

八王子市石川町3279番地 TEL042(642)9300



担当 尾崎・松下・岡野