



クッキー作りあつという間だったよ



自分のお箸で食べられておいしかった

クッキー作り・おまつり弁当

10月26日(火)・27日(水)に年長さんがクッキー作りを行いました。ランチルームに入ってくる子どもの様子は、早く作りたさそうにしている子、緊張気味の子など様々でしたが、みんな真剣に作り方の話を聞いてくれました(*^*)クッキーの生地は、白(プレーン)と黒(ココア味)で、自分の好きなキャラクターや花や木、魚をととても上手に作っていました。クッキー型も友達と仲良く使い、型抜きした生地は、目や模様を付けたりマーブルにしたりと、子どもたちの創造力の豊かさを感じさせられました。年長さんが一生懸命作ってくれたクッキーのお味はいかがでしたか?

また、おまつり広場当日の給食はお弁当です! 年長さんは園庭で食べ、いつもと違う雰囲気に喜んでいました。年中、年少、ひよこ組さんも自分の持ってきたお箸で食べ、「お弁当美味しい」、「全部食べたよ」とたくさんのお友達が話をしてくれて、嬉しい気持ちになりました。

手作りクッキーレシピ

おまつり広場のクッキーのレシピを紹介します。

【材料】～約35枚分～

小麦粉・・・170g マーガリン・・・50g
 ショートニング・・・30g 砂糖・・・80g
 卵・・・1/2個 ベーキングパウダー・・・2.5g

【作り方】

- ① ボウルにマーガリンとショートニングを入れて泡だて器でクリーム状になるまで混ぜる。
- ② クリーム状になったら、砂糖をすり混ぜ、溶き卵を数回に分けて加える。
- ③ ②に小麦粉、ベーキングパウダーをふるい入れて、ヘラでさっくりと混ぜる。
- ④ 生地をひとまとめにしてラップで包み、冷蔵庫で休ませる。
- ⑤ 好みの型で抜き、180℃に予熱したオーブンで、15分間焼く。

(オーブンの種類により、温度や加熱時間は異なります)
 ※ココア生地は小麦粉163g、ココア7gで、その他の分量は同じでつくりまします。



「和食を見直そう!」

「和食：日本人の伝統的な食文化」が、ユネスコ無形文化遺産に登録されていることをご存じでしょうか? ここでいう「和食」とは、ただ単に料理のことだけではなく、日本の豊かな自然や気候風土のもとで育まれてきた「自然の尊重」という精神に基づく食文化です。近年、ライフスタイルの変化により、この食文化が失われつつあることから、その価値を見直し、国民全体で保護、継承していく必要があります。三光幼稚園・保育園の給食では、ご飯を主食とした和食献立を中心に、行事食や郷土料理を取り入れるなど、これからも子どもたちに、伝統的な食文化を伝えていきたいと思っています。



(一社)和食文化国民会議・制定

家庭で実践したい「和食」の取り組み

食事のときに「いただきます」「ごちそうさま」を言う	はしを正しく使って食べる	ご飯と汁物、主菜、副菜をそろえる	伝統的な行事食や郷土料理を取り入れる	旬の食べ物を味わう

今月の郷土料理～11月5(金)実施～

- ・ ごはん (以上児：味付けのり、未満児：刻みのり)
 - ・ 白身魚のきのこあんかけ
 - ・ だんご汁 ・ チーズ
- だんご汁には、子どもたちが収穫したさつま芋を使用しました!

～寒さに負けず、しっかり手を洗おう!～

新型コロナウイルスだけでなく、これからの時期はインフルエンザやノロウイルスなども流行しやすい季節です。感染症予防の基本は「手洗い」です。外から帰った時、トイレの後など、こまめに手を洗いましょう!

正しい手の洗い方を確認しよう

