

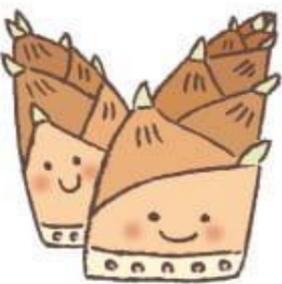


《4月のフルーツサンドクッキングの様子です》
 ゆり・ばら組さんで午後のおやつ前に自分で作り食べました。
 「わー！おいしそう！」と大きな歓声が上がっていました。

少しずつ園生活にも慣れてきたころですね。いろいろな経験をして楽しい毎日を過ごしています。一日の疲れを取る為に睡眠時間を十分にとって目覚めのよい朝を迎え、しっかりと朝ご飯を食べて登園しましょう。
 今月から、午後のおやつで献立表には載せていない、おたのしみおやつを企画したいと思います。今月は以上児さんです。楽しみに待っててくださいね。

令和7年度
 のとじま幼保園

端午の節句のたけのこ料理



子どもの健やかな成長を願い、端午の節句にはお祝いします。上に向かってすくすくと育つことから、たけのこは縁起のよい食べ物とされ、祝い膳に取り入れる地域もあります。

朝ごはんには、脳と体を目覚めさせる大切な役割があります。園では午前中、屋外で体を活発に動かすことが多くあります。少量でもいいので、朝ごはんを食べる習慣がつけられるとよいですね。




じょうずにできたよ！

おいしくできました！

旬の食材

よもぎ



昔から薬草として用いられ香りが高く、食用としては草もちなどに使われています。春の新芽はアクが少ないですが、重曹を入れてゆで、アク抜きをすると苦味や渋味が和らぎます。

子どもと一緒に 食べもののクイズ

Q たけのこで作られているのは？
 ① ザーサイ ② キムチ ③ メンマ

A 正解は③。メンマの材料は麻竹というたけのこで、「めんの上のにせる麻竹」でメンマと名づけられました。