

年少試食会

R6.5.30(木)

本日のメニュー

- ・ごはん(有機米) ・サバの塩焼き
- ・おからの煮つけ ・みそ汁(こまつな)

うちは、一緒になすを作って収穫もしているのに、野菜が苦手で…



だしパックだと、こんな旨味が出ないのはどうしてかな～？



園では大量に作っている分、出汁もたくさん出ると思います。昆布やかつおなど食材一つ一つにこだわって購入しています。

家でコメボンバー作った時、固まらないうちはどうしてですか？

ピーマンはさっと茹でてみると苦みも消えますよ。ですが、苦手なものは無理に食べさせなくても、大人になったら食べられるようになっていきますよ。

バターは溶けやすいので、マッシュマロを多めがいいかもしれませんね。

栄養士の加藤さんです。色々質問に答えてくれました。



いただきます！



給食のあとは、親子で手遊びや、絵本を見たい運動遊びをして過ごしました。



お母さんと一緒に、特別な日になりましたね。

