

食育



～あじさい～

ゆかりごはんと人参で花を、胡瓜で葉を表現しました。

子どもたちは、『あじさいだー！』と嬉しそうに食べていました。



～桃のケーキ～

生地の中にペーストにした桃とマーマレードジャムを入れてしっとりと焼き上げました。

桃でバラを作り、ケーキを可愛らしく仕上げました。

～塩昆布和え～



＜材料＞ 子ども 4 人分 ＜作り方＞

- | | | |
|-----|------|-------------------------|
| 大根 | 100g | ① 大根と人参の皮をむき、1 cm角 |
| 人参 | 100g | に切ります。 |
| 塩昆布 | 5g | ② 大根と人参を茹で、柔らかくなっ |
| 醤油 | 大さじ1 | たらザルにあげ冷やします。 |
| 三温糖 | 大さじ1 | ③ 塩昆布、醤油、砂糖で味を調えたら完成です。 |