



平成30年4月  
すくすくどろんこの会  
管理栄養士：矢部まり子

## よしかわ杜の保育園



### 入園・進級おめでとうございます

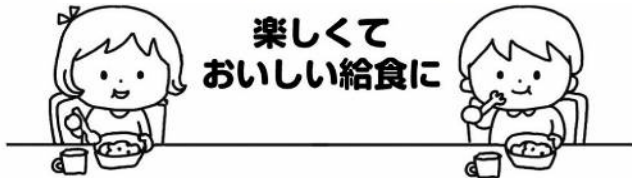
いよいよ新しい年度が始まりました。入園・進級に伴い、今までと違う担任やお部屋の移動、生活の変化に伴い知らず知らずにストレスをためてしまい体調を崩したり食欲が落ちてしまうお子さんもいます。

保護者のみなさまも、新生活でバタバタしてしまう時期ではありますが子どもたちの様子をいつも以上に気にかけてあげてくださいね！

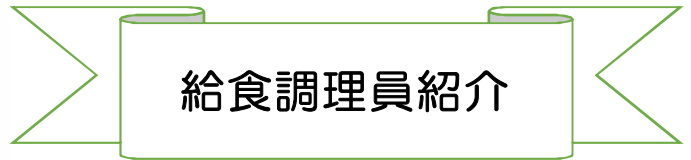
### Instagramもやっています！！

給食やおやつを中心に、日常生活の写真も載せています。

#すくすくどろんこの会 で検索してみてくださいね！



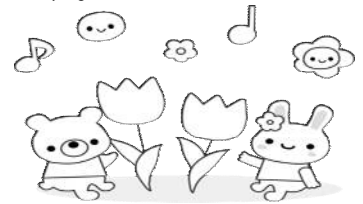
### 楽しくて おいしい給食に



### 給食調理員紹介

調理師 かとう けいこ  
つかだ ひとみ  
いいじま なおみ

おいしく安全な給食を提供します。  
よろしくお願ひいたします。



子どもたちが元気に健康に大きくなることを願って給食作りをしています。栄養価を満たすことはもちろんですが、身体も心も育まれるようにという願いを込めて、こだわりを持って作っています。

**こだわりポイント**

- 旬の食材を使う
- 添加物や農薬に気をつけて食材を選ぶ
- だしから、すべて手作りにする
- 硬さや大きさなど年齢に合った食材の形状にする



## 豆乳くずもち

【材料】	【分量】	【作り方】
片栗粉	30g	①鍋に豆乳をいれます
豆乳	150cc	②①にラカント（砂糖）と片栗粉をいれ、点火し、ゴムべらですくい上げるようによくかき混ぜます
ラカント（砂糖でもOK）	30g	③もったりとしたら火をとめ、クッキングシートをしいたバットにうつし粗熱をとります
きなこ	30g	④③が冷めたら一口サイズに切って、きなこをまがして完成！

### 【ポイント】

- \* 豆乳は牛乳にかえてもOKです
- \* 片栗粉の量を減らせればワビもち風にもできます
- \* 砂糖をラカントにかえることで、糖質OFFにできます