

12月 食育だより

令和4年12月16日（金） 味間認定こども園



10月に収穫したサツマイモを、11月に食べました！0～2歳は給食室の先生が「ふかし芋」に調理をしてくださり、おやつ時間にいただきました。3歳児は自分達でサツマイモを洗い、先生と一緒にクッキングを楽しみながら「茶巾しぼり」を作りました。4・5歳児はクラスでサツマイモを使ってどんなクッキングをしたいのかを話し合い、クッキングや焼き芋を楽しみました。保育室の前で育てたサツマイモや、地域の方に貸していただいた畑で育てたサツマイモはとってもおいしく、子ども達の素敵な笑顔をとくさん見る事が出来ました♡



12月14日（水）に園給食で「里芋チーズコロッケ」が出ました。

給食室の先生よりメニューを教えていただいたので、またご家庭でも作ってみてください★

～材料（4人分）～

里芋 400g
 ジャガ芋 400g
 ピザ用チーズ 60g
 ベーコン 2枚
 塩こしょう 少々
 衣（小麦粉、卵、パン粉）
 揚げ油

～作り方～

- ①里芋とじゃが芋の皮をむき、ゆでてつぶす。
ベーコンを細かく切る。
- ②①の具を混ぜて塩こしょうをする。
8等分に分けて中にチーズを入れ、成形して衣をつける。
- ③油で揚げる。中身がでてこないように、180度の高温できつね色に揚げたら出来上がり！

