



クッキングだより☆

2024年7月

聖ミカエル広畑幼稚園

給食室

ふじぐみさん「ゼリー&おにぎり」 クッキング☆

ふじぐみさん2回目のクッキングはゼリー作り&おにぎり作りでした。

今回はいちご・メロン・ブルーハワイ・タ張メロンの4色のかき氷シロップと黄桃、白桃、みかん、パイナップルの缶詰を用意しました。

子どもたちにはまずはコップに好きな果物を選んで入れてもらいました。1種類しか入れない子もいれば全種類入れてフルーツ盛りだくさんしている子もいてそれぞれの個性が出ていて楽しかったです。中でも人気だったのはみかんでした。次に好きな味のシロップを選んでもらってコップに注い上からゼリー液を入れてラップをして名前を書いて給食室の冷蔵庫で冷やしました☆

そして、給食の時間には本日2回目のクッキング♪

おにぎり🍙を作りました。ラップを敷いたお茶碗に御飯を入れてもらって好きな具を中に入れます。

ラップをキュッと閉じて上手に握れました。

自分で作ったおにぎりは格別でたくさんおかわりして食べました☆



☆ゼリーの材料☆ 1人分

- かき氷シロップ 4.4g
- アガー 1.6g
- 水(缶詰シロップ) 100ml
- 砂糖 8.6g
- 缶詰(もも・みかん・パイ)

アガーと砂糖をよく混ぜる
そこに水と缶詰のシロップを入れて混ぜ、火にかける
沸騰したら火からおろし好きな果物を入れ、好きなかき氷シロップを注いだ容器に入れ冷やす



☆おにぎりの材料☆

- さけフレーク
- うめぼし
- ツナマヨ

好きな具を御飯にいれてぎゅっとにぎります

