

## 保育参観日

6月26日(土)に保育参観を予定しています。給食の時間には食べている様子を見てほしいと思います。

\*正しい姿勢で食べているかな？

\*お箸、お茶わんを持って食べているかな？

\*よく噛んで食べているかな？

お友だちと食べると意欲が出て苦手な物でも食べようとする姿が見られます。毎日残さず食べていますよ。

## 野菜の苗を植えました

川の駅から苗を買ってきてプランターに植えたぞう組、うさぎ組です。お帰りの時にお家の人と「植えたんだよ」「これ何かな？」と一緒に考えたりして微笑ましい父と男の子の会話を聞きました。保育の様子に関心を持っていただき嬉しいなあ~と感じました。畑にはじゃが芋、さつまいもも植えました。帰りに見て下さい。

## 6月 給食だより

\*食べ物がうんちとして体の外に出るまで

何時間かかるでしょうか？

①6時間 ②12時間 ③24時間

答え ③番

\*食べてからうんちが出るまでには24時間~72時間かかります。食べた物は胃や小腸で消化・吸収され、消化しきれなかった物がうんちになります。

## メロンパン風ラスク

材料(1人分)

食パン半分 小麦粉15g 卵4g バター4g

砂糖5g グラニュー糖少々 バニラエッセンス

作り方①バターと砂糖を白くなるまで混ぜて、溶き卵を少しずつ入れ、小麦粉とエッセンスを加えて混ぜる。  
②①を冷蔵庫に入れて固くする。  
③②のクッキー生地を薄く伸ばして食パンにかぶせ、へら等で格子模様をつけてグラニュー糖を振る。  
④180℃のオーブンで焼く。