



8月 給食たより



岩崎保育園

日	曜日	副食	午後のおやつ	未満児	日	曜日	副食	午後のおやつ	未満児
1	木	ささみのムニエル・甘夏缶 ひじき煮・サラダ菜 ミニトマト・スティック胡瓜	牛乳 南瓜とあんこの 米粉蒸しパン	牛乳 ご飯	9	金	なすの味噌炒め・ぶどう 千切り大根サラダ サニーレタス・ブロッコリー	スキムミルク ピザトースト	お茶 ご飯
2	金	ポークビーンズ 小松菜ともやしの和え物 サニーレタス・オレンジ	スキムミルク 手作りプリン	牛乳 ご飯	10	土	冷やし中華 バナナ	お茶 手作りクッキー	牛乳
3	土	サラダスパゲティー バナナ	お茶 フルーツ ヨーグルトゼリー	牛乳	13	火	鱈フライ・レタス ほうれん草のナムル ミニトマト・呉汁・梨	牛乳 蒸し芋	お茶 ご飯
5	月	ポークカレー フルーツヨーグルト和え	スキムミルク ツナサンド	牛乳 ご飯	17	土	冷やしソーメン バナナ	お茶 (未)お米のムース (以)ソフトクレープ	牛乳
6	火	夏野菜たっぷり卵焼き カリカリじゃこ和え サラダ菜・すいか	牛乳 お好み焼き	牛乳 ご飯	19	月	冷汁・ミニトマト かみかみかき揚げ ブロッコリー・ぶどう	お茶 牛乳フルーツ寒天	牛乳 ご飯
7	水	ウインナーの磯部揚げ 土佐和え・キャベツ・トマト ブロッコリー・すまし汁	スキムミルク もちもちいろいろ	牛乳 ご飯	21	水	八宝菜・ブロッコリー ちび納豆・ぶどう コーンスープ	スキムミルク (未)しらすおにぎり (以)おにぎり・ごまめ	牛乳 ご飯
8	木	魚のカレーパン粉焼き 春雨サラダ・キャベツ ブロッコリー・オレンジ	牛乳 フレンチトースト	牛乳 ご飯					
23	金	お誕生会							
		さっぱりちらし寿司 ウインナー	鶏肉の唐揚げ ほうれん草の清まし汁	野菜サラダ 巨峰			ヨーグルト バナナ	お茶	

家族や子孫ももどに帰ってきた祖霊を迎え、供養するお盆は、子どもたちが日本の伝統行事に触れるよい機会です。お盆飾りや迎え火・送り火、お墓参りなど、改めてその意味を考えながら、伝えていきましょう。



～子どもたちの大好きな冷たいおやつ♡

子どもと一緒に作れるヨーグルトムースケーキタルト～

お盆には精進料理を

行事の由来

お盆は祖先の霊をまつる行事です。胡瓜やなすに割り箸を刺して飾る物は馬や牛とされ、先祖が天から帰ってくる際に乗る物を表しています。

お盆の行事食

お盆には、肉や魚を避け、野菜・穀類・山菜・豆類などを中心とした精進料理を食べます。精進料理は、ビタミンやミネラルなどを多く含むので、健康維持にも役立ちます。

材料(18cmケーキ)

・ヨーグルト 200g ・生クリーム 200cc ・牛乳 200cc
 ・砂糖 100g ・レモン 1/2個 ・粉ゼラチン 10g
 ・リッツ 26枚(約90g) ・無塩バター 50g

作り方

- ①リッツを丈夫な袋に入れて麺棒などで粉々にする。
- ②①に溶かしバターを入れ混ぜてクッキングシートを敷いた型に入れ、手やガラスなどで押さえながら底を平らにし、冷蔵庫で冷やす。
- ③生クリームを八分立てに泡立てる。
- ④牛乳を温め砂糖とぬるま湯で溶かしたゼラチンを溶かす。
- ⑤ボウルにヨーグルト、④、③、絞ったレモンの順に泡立て器で手早く混ぜる。
- ⑥冷やしておいたタルト生地の上に⑤を流し入れ、冷蔵庫で冷やし、固まったら出来上がり！

