

◆食育じょうほう◆ 2グループ

2022年10月19日
聖隷こども園めぐみ

『しろのなかま』

🌸 だしてなあに？ 🌸

『さつま芋クレープを作ろう』



今日は、しろのなかまの食品と役割について知りました。
また、『だし』の種類（かつおぶし・にぼし・昆布・干しいたけ）についても紹介しました。
かつおぶしは、実際に削って、良い香りを楽しみました★



だし入り味噌汁 だしなし味噌汁を飲み比べてみました！



旬の食材の「さつま芋」を使ってクレープを作りました(*^-^*)

❖ 食育じょうほう ❖ 1グループ

2022年10月20日
聖隷こども園めぐみ

『しろのなかま』

❀ だしてなあに？ ❀

『さつま芋クレープを作ろう』



今日は、しろのなかまの食品と役割について知りました。
また、『だし』の種類（かつおぶし・にぼし・昆布・干しいたけ）についても紹介しました。
かつおぶしは、実際に削って、良い香りを楽しみました★



だし入り味噌汁 だしなし味噌汁を飲み比べてみました！



旬の食材の「さつま芋」を使ってクレープを作りました(^_-)