

保護者の皆様へ

# 納涼の集い

## 8/22(月) バーベキュー大会

R4. 6. 29  
花園保育園

日時：8月22日(月) 11:00~  
内容：園庭でバーベキュー(3・4・5歳児)

職員が食材を全て焼きます。子供たちは焼く方に参加しません。焼き残りが  
ないよう、給食室で一度調理して熱を通した後、アウトドアで外にベン  
チを並べ、テントの下で食べます。

バーベキューを楽しめる季節がやって来ました。開放感に浸りながら、わいわい  
食べるのはまた格別ですね。今回バーベキューは、戸外で食べるだけでなく、子供  
たちにも調理を一緒に楽しんでもらいます。バーベキューの魅力を味わい、バーベ  
キューに欠かせないデザートメニューも子供たちと一緒に作って楽しみます。☆☆

当園では以前、毎年夏になるとバーベキュー大会をしていました。(^^)子供た  
ちはその話を聞いて今からワクワクしています。バーベキューで食べるとうもろこ  
しはとってもおいしくて、苦手な子供もペロリと食べられます。子供たちにとって  
夏のいい思い出がまた一つ増えること請け合いですね。

バーベキューは年代を問わず楽しめるイベントですが、子供と大人では意外と好  
きな食材が違うものです。子供が主役のバーベキューなら、子供向けの食材を準備  
します。子供専用のイスやテーブルを用意し、子供たちの居場所を決めます。お手  
伝いをする時も食事の前も石鹸でよく手を洗い、戸外では清潔を保ちます。(こ)



焼きとうもろこし



茹でたとうもろこしを菜箸でコ  
ロコロ転がして焼き加減を見なが  
ら、はけでまんべんなく醤油を塗  
ります。

# 子供が大好き！焼き焼きデザート

バーベキューで欠かせないお手軽デザートを紹介しします。バーベキューの後に食  
べるデザートは格別。どんなにお腹一杯でも食べられちゃうから不思議ですね。子  
供たちには定番のマシュマロから、りんごやバナナなどフルーツを使ったもの、チ  
ョコやホットケーキミックスを使ったものまで色々を用意しています。今回はあら  
かじめ子供の好きなデザートを決め、グループ別に分けて作ります。

焼きりんご



りんごの芯をくり抜き(くし切り  
でもOK)、アルミホイルにバター  
と砂糖と共に入れ、網の端でじっく  
り焼きます。



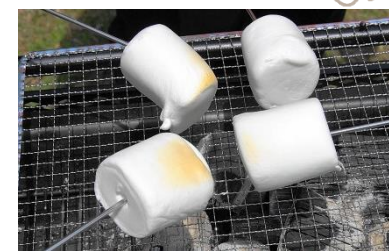
焼きバナナ



皮のまま、網に置いて焼くだけ、  
ひっくり返しなが、バナナの皮全  
体が真っ黒になったら食べ頃です。



焼きマシュマロ



火で軽く炙り、とろっとしたとこ  
ろを頂きます。ビスケットやクラッ  
カーで挟んで食べるとおいしい！



ホットケーキ



ホットケーキミックスを鉄板に流  
し、小さく薄い生地をたくさん焼き  
ます。生クリームや果物をぎょうざ  
の具のように包んだり、どら焼きの  
ように上下に挟んだりして頂いま  
す。



チョコレートフォンデュ



直火にかけられる小鍋に板チョコ  
を入れ、焦がさないように混ぜなが  
ら溶かします。溶けたら火から下ろ  
し、串に刺したバナナなどの果物や  
マシュマロ、チーズなど好きなもの  
をつけて食べます。(こ)