

保護者の皆様へ



納涼の集い

R 5 . 7 . 1
花園 保育園



8/25 (金) バーベキュー大会

日時：8月25日(金) 11:00~

内容：園庭でバーベキュー(3・4・5歳児)



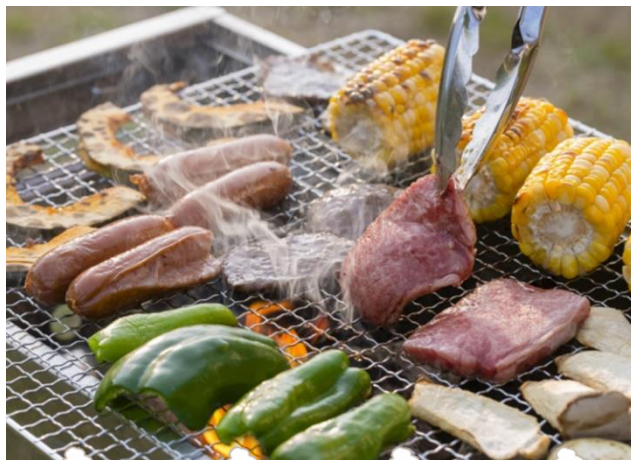
職員が食材を全て焼きます。子供たちは焼く方に参加しません。焼き残りが無いよう、給食室で一度調理して熱を通した後、アウトドアで外にベンチを並べ、テントの下で食べます。



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、子供たちには配膳と一緒に楽しんでもらいます。バーベキューの魅力味わい、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トウモロコシ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。(K)



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합니다。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用意しています。今回はあらかじめ子供たち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きます。



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。(K)