

・今日のごはんとおやつを紹介することで園での食育について知ってもらおう

今日はクロワッサンについてです。クロワッサンとはフランス語で「三日月」を意味します。クロワッサンは大きなバターを溶かさないようにしながら生地は何度も折り込んでいく事によって生地の層とバターの層を作り、それを焼き上げるとバターが蒸発して生地が持ち上がります。生地のような変化によって、内部に美しい層が何層も出来上がり、あの独特のサクサクとした美味しい食感が生み出されます。



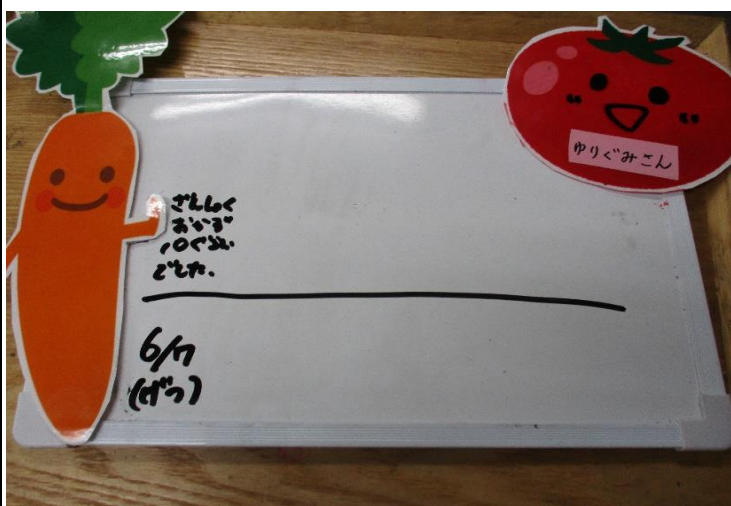
【普通食:以上児】 豚肉の塩焼き・ひじきの煮物・きのこの和風スープ

【おやつ:以上児】 ミニクロワッサン・焼き干しえび・お菓子



【普通食:未満児】

【離乳食】 豚肉の塩焼き・ひじきの煮物・和風スープ



残食（ゆり組さん）おかず10gでした。