



わくわくひろば ～キャラ弁作り～

こども園の栄養士が
キャラ弁のコツをお伝えします！



11月12日(火)に栄養士講座『キャラ弁作り』を開催しました。キャラ弁を作ったことありますか？の質問に『やってみたことはなくて…』『難しそう…』とのお話がありましたが今回はチャレンジしやすいキャラ弁をご紹介します
🍱 ✨ 栄養士が一つ一つ作り方の説明をしながら一緒にチャレンジしてみると・・・『意外と簡単にできました～😊』『作ってみると楽しいですね！』とママもにっこり♡余った具材を試食して、作ったお弁当はお持ち帰りに♪子どもに作ったお弁当をお子さんに見せたところ、「まっくろくろすけだ～♡」と大喜びだったそうです😊

ご参加頂いた保護者の皆様ありがとうございました！



ひよこちくわ



かたつむいソーセージ



ハートや星のたまごやき、お花の型抜きチーズ、枝豆ピック（かわいいピックに付けるのがおすすめです♪）、ブロッコリーやミニトマトも入れて、ステキなキャラ弁が完成しました！！



♡上手に出来ました～♡



♡まっくろくろすけ弁当♡