

きゅうしよくだより

あおぞら保育園

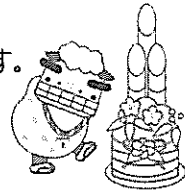
2019.1.4

明けましておめでとうございます。昨年は保護者の方々のご協力のもと、様々な食育行事を行うことが出来ました。子ども達はその度に新しい発見をしたり、色々なことに挑戦してきました。今年も子ども達が食に対して興味を持ち、食べることがより一層楽しくなるような工夫をしていきたいと思ひます。



7日はおせち給食です♪ おせちに入っている一つ一つの料理や食材には、すべて意味がありま

- 昆布…「喜ぶ」の語呂合わせから、一家の幸せと子孫繁栄を祈る料理です。
- 松風焼き…表にはけしの実が飾られ、裏には何も無いことから、隠し事がなく正直であるという意味で縁起物になっています。保育園ではけしの実のかわりに胡麻をかざります。
- 紅白なます…お祝いの水引をかたどった、おめでたい料理です。
- ごぼう…地中にしっかりと根を張るごぼうは、「細く長く幸せに」という意味を込めた食材です。
- 黒豆…マメに働く、マメに暮らせることを願って食べられました。
- 田作り…豊作を願って食べられる料理です。
- 栗きんとん…金運を呼ぶ縁起物です。
- 紅白かまぼこ…かまぼこは「日の出」に似ていることから、新しい門出にふさわしいとされています。



おもちつき

保護者の方々と地域の方々に協力して頂き、つきたてのお餅を味わいました！

保護者の方が力強くついてくれるのを「よいしょ！よいしょ！」と、大きな声で応援しながら見ていた子どもたち。自分たちも小さな杵を使い、もちつき体験をしました。蒸かしたばかりのもち米とつきたてのおもちを試食して、味や食感を楽しんだり、おもちがどうやって作られているかを体験しました！！(7日)



つき組さん「クリスマスケーキ作り」

つき組のお友だちは、事前にどんなケーキが食べたいか絵に描いてイメージを膨らませていました。トッピングの果物などは、子ども達のリクエストに沿うように準備しました。フルーツや生クリームを使ってケーキにデコレーションをしていきます。「中に果物を入れようよ！」「もっとクリームを飾ろう！」などグループのお友だちと相談しながら、素敵なクリスマスケーキを作りました♪(25日)



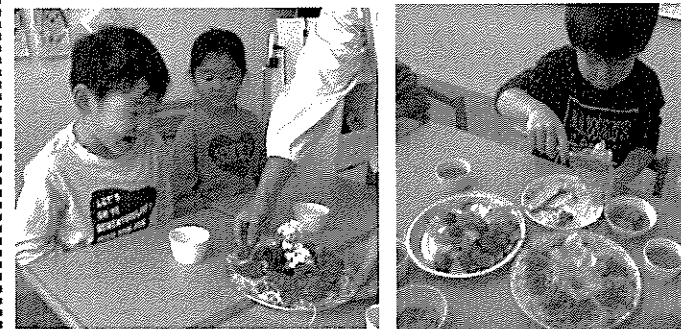
はな組さん・ことり組さん「クッキー作り」

毎年恒例になっているクッキーづくりです。出来上がったクッキーは、自分たちだけではなくつき組さんにもプレゼントするというので、気合を入れてつくりました。柔らかい生地に苦戦しつつも、最後まで楽しく型抜きをしました。自分たちで作ったクッキーはとてもおいしかったそうです。(17日)



クリスマスメニュー

クリスマス会の日には豪華な給食でお祝いしました。ミートソーススパゲティとフライドチキンのリース、サラダとイチゴのクリスマスツリーです。幼児クラスはテーブルごとに用意して、自分たちで取り分けて食べました。豪華な盛り付けに大興奮です！(14日)



サツマイモ餃子づくり

うさぎ組さんで初めての調理保育を行いました。サツマイモを使った餃子づくりです。サツマイモをつぶして甘く味付けをしたタネを、子どもたちが餃子の皮で包みました。とても楽しかったようで「次はお肉を使おうよ！」「今度はうどんをつくろう！」と子どもたちからたくさんリクエストがきました。(6日)

