

きゅうしよくだより

3月号 あおぞら保育園
2019.3.1

今月の目標
楽しく食事をしよう

寒い冬がようやく過ぎようとしています。暖かい日が増え、春はもうすぐそこまでやっています。4月と比べて、給食の面でも「苦手なものが減った」「食べる量が増えた」「食べものの名前をたくさん覚えた」など子どもたちそれぞれの成長を感じます。23日は卒園式、次の週からは新しいクラスに進級します。園の給食は、これからも安全でおいしく手作りを心がけ、給食を通して子どもたちの成長のお手伝いができるよう努めていきます。

季節の食べ物

菜の花

春に出回る食材の一つです。特有のほろ苦さがありますが、茹でると甘みが出てきて食べやすくなります。マヨネーズで和えたり、肉と一緒に炒めたりすると美味しいです。

のらぼう菜

あきる野市や青梅市が産地で、クセがなく甘みがあり、柔らかくて食べやすいお野菜です。栄養価が高く、調理方法も幅広いのですが、しおれやすいため産地でしか出回らない野菜です。

桜餅

桜の葉の塩漬けにピンク色の餅を包んだ和菓子で、雑菓子の一つでもあります。関東と関西では形が異なります。保育園のおやつでは関西風の桜餅が登場します。

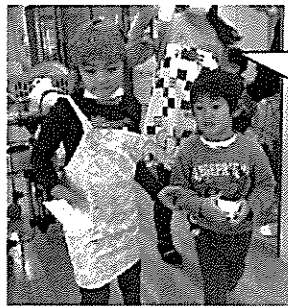
ぼたもち

春のお彼岸にお供えする小豆餡の様子を、牡丹の花に見立てたところからこの名が付けました。ことわざにも登場するなどし、日本人にとって昔から身近な食べ物でした。

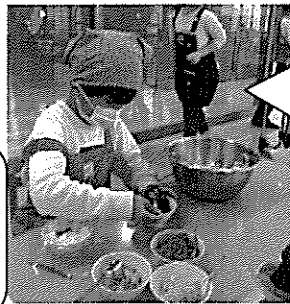
つき組レストランへようこそ

★つき組さん★

つき組レストランを開店しました。1年前から憧れて楽しみにしていました。装飾や接客の練習など、事前にはしっかりと準備を行いました。



「いらっしゃいませ！」と元気に迎え、他のクラスのお友だちを席に案内します。つき組さんも、他のクラスのお友だちも少し緊張気味で始まりました。



注文通りのおにぎりを、心を込めて握ります。おにぎりの真ん中に具を配置するのが難しく、試行錯誤していました。

4種類のおにぎりの具の中から選びます。選び終わりに「チリン」とベルを鳴らすと、つき組のお友だちが「ご注文は？」と聞きに来てくれます。

お友だちのところに「おまたせしました！」と言いながら配膳します。ことは重いも事前に練習していました。



最後にはな組とことり組のお友だちから感謝の言葉とプレゼントをもらいました。



調理保育をしました！

★ことり組さん★

フルーツパイを作りました。果物やパイ生地を切ったり、煮込む様子を観察したり、パイを形成したり…とても楽しく取り組みました。



切った果物を煮詰めてジャムにします。色や形、香りが変わり、「早く食べたい〜！」と待ちきれない様子でした。



ナイフを使った調理に初挑戦しました。持ち方などはまだ慣れませんが、あきらめずに一生懸命作業しました。



★べんぎん組さん★

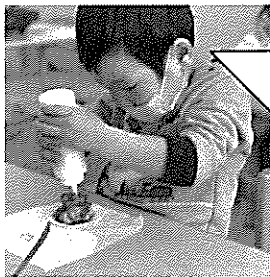
玉葱の皮むきと小松菜ちぎりのお手伝いをしました。初めてでしたが、楽しかったようで夢中で取り組んでいました。



普段は野菜が苦手なお友だちも、「さっきのお野菜だよ」と言われるとすすんで自ら口に運ぶことができました！

★うさぎ組さん★

餃子の皮ピザを作りました。製作でピザを作りましたが、調理保育では食べられる本物のピザを作りました。



自分で野菜などの具をトッピングしました。好きなものはたくさん、苦手なものは少しか、と自分好みに作ります。



ホットプレートで焼くことに挑戦しました！先生の力を借りながら、少し緊張感をもって作業しました。

とても楽しかったようです。子どもたちと「またやろうね！」と約束しました。



★にじいろワークショップ★

4種類の味の違う大根を食べ比べて、感じたことを表現しました。



甘い！すっぱい！ちょっと苦い！など、まずは味の感想をこたばにしてみます。

「これは『甘い』の色」「だんだん味が変わるから色も変えた」など、感じたことを絵にしています。



同じものを食べているはずですが、一人ひとり感じたことも表現の仕方も違いました。最後の発表ではどうしてこうやって描いたのかなどを伝え合いました。