

きゅうしよくだより

3月号 あおぞら保育園
2020.3.2

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きています。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。21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。

季節の食べもの

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おいしく食べられます。

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。関東では焼いた生地にも餅を包んだものを桜餅と呼びますが、関西では道明寺粉の餅に餡をつつまます。保育園のおやつでは関西風の桜餅が登場します。

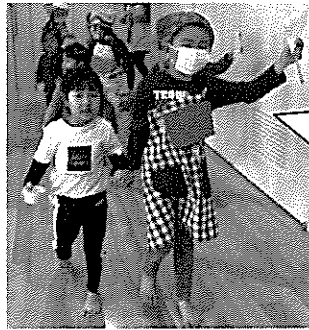
ぼたもち

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られました。「棚からぼた餅」など、ことわざにも多く登場し、日本人にとって身近な食べ物であったことがわかります。

つき組レストランへようこそ

★つき組★

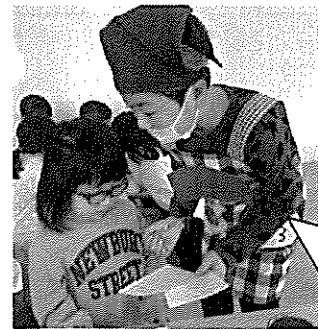
つき組レストランを開店しました。1年前から憧れて楽しみにしていました。今年子どもたちが大好きなハンバーガー屋さんです！



「いらっしゃいませ！」と元気よく迎えて、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、少し緊張気味で始めました。

注文通りのハンバーガーを作ります。パンズ→ソース→ハンバーガー→レタス→パンズの順に重ね、ホイルで包みます。

照り焼きバーガーとケチャップバーガーの2種類から選びます。選び終わり「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。ことは遣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、感謝のこぼれ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★

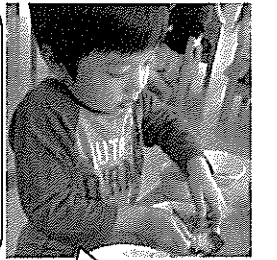
海苔巻き＆フルーツポンチパーティーをしました。



お米を研ぐところから調理保育がスタートしました。お米を炊くのは3回目です！研ぎ方や炊く時間など、おさらいしながら作業しました。



ごはんが炊けるのを待つ間、海苔巻きの具を作ります。おかか、納豆、ツナマヨ、ゴマ昆布の4種類作りしました。



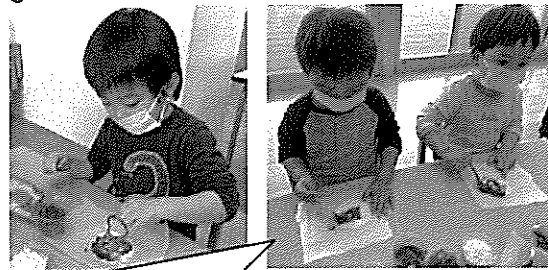
フルーツポンチづくりでは、料理用のナイフを使って果物を切りました。包丁と同じように緊張感をもって取り組んでいました！



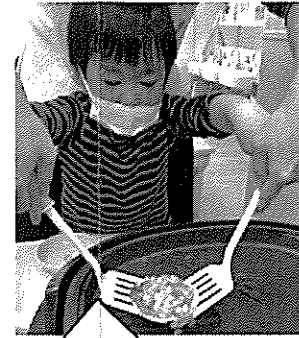
好きな具を巻いて、海苔巻きにしました！楽しくいつもよりもたくさん食べました！

★うさぎ組★

餃子の皮ピザを作りました。普段から食べることが大好きなクラスなので、とても意欲的に取り組んでいました！

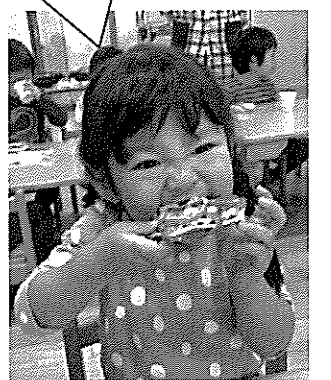


自分で具をトッピングしました。好きなものはたくさん、苦手なものは少しだけ、と自分好みに作ります。



前日から楽しみにしていた調理保育でした！とても楽しかったようで、「またやろうね！」と子どもたちと約束しました。

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、焼けたピザをお皿に移します。怖がらずにやり遂げることができました。



★にじいろワークショップ★

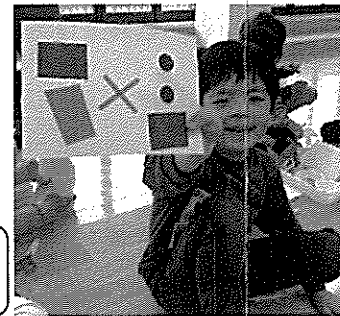
4種類の異なる食感のものを試食し、感じたことを表現しました。同じものを食べても、感じ方も表現の仕方もそれぞれ違いました。



食べた食感から色や形をイメージして紙に貼っていました。



見た目に左右されないように、目をつぶって試食しました。舌で触った感覚、噛んだ時の音など、感覚を研ぎすまします。



「ふわふわは点々で、カリカリは山にしました！」など、感じたことや、やってみた感想をみんなの前で発表しました。

