

きょうしよくだより

3月号

あおぞら保育園
2021年3月号

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ました。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。27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、雛菓子の一つでもあります。関東では焼いた生地を餡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包みます。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。「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。

調理保育をしました！

★ことり組★
手作りピザづくり

今年度2回目の調理保育は手作りピザづくりです！今回は調理師の職員が作り方を教えてくれました。



久しぶりの調理保育だったので、子どもたちもはじめは緊張していました。



ピザの生地作りからスタートです。強力粉、薄力粉、食塩とお湯を混ぜこねていきます。実はこの生地は餃子の皮です。このままお肉を包んで焼くと餃子になります！



フォークで切ったり、手でちぎったりしながら、トッピングしていききました。



ピザの具は、ケチャップ、チーズ、ハム、コンです。



ホットプレートでピザが焼けたら、子どもたちがピザをお皿へ移しました。



給食の時間に試食です！とても楽しかったそうです。普段の給食でも食べることへの興味が高まっていて、「全部おいしいよ～」と言いながら食べてくれます。

フレンチレストラン～LA LUNE～

本日のメニュー

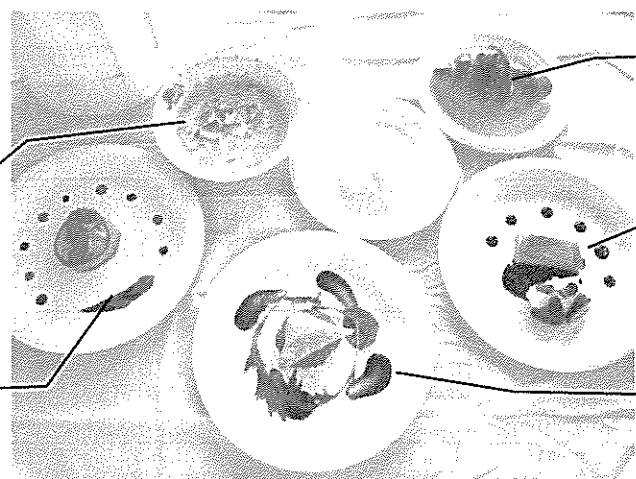
コーンスープ
手作りクルトン

フレンチサラダ
オーロラソース

ロールパン
ごはん

チーズケーキ
ブルーベリーソースを添えて

ハンバーグ
カリカリチーズ添え



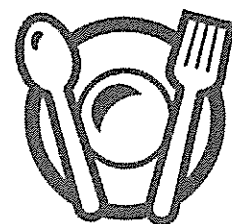
つき組最後の調理保育は、つき組レストランです。調理保育でも保育面でも『例年通り』とはいかないつき組さんでしたが、「今年しかできない特別な思い出を作りたい！」と厨房と担任とで工夫し『職員がおもてなしをするレストラン』をオープンすることになりました。店名の LA LUNE はフランス語で月という意味です。



つき組の子どもたちはお客様です。ウェイターに扮した職員が丁寧に接客しました。厨房で作った料理は、つき組で盛り付けしました。お料理が華やかに見えるよう、お皿を吟味し、ソースの置き方などリハーサルをして、当日を迎えました。お部屋の内装やテーブルセッティングにもこだわっています。



はじめは「先生が運んでくれるの？」「ナイフはどうやって使うの??」と、緊張していた子どもたちでしたが、徐々にいつもの調子を取り戻し、にぎやかなレストランになりました。お料理は味も見た目も満足してくれたそうです！



子どもたちにとっても、そして関わった職員にとっても、とても思い出に残る、特別で楽しい会になりました。

