

ランチルーム

令和4年5月2日
市川梨の花保育園
給食だより

暖かい日が増え、園庭の木々や花たちが美しくさわやかな季節になってきました。子ども達は新しいクラスにも慣れ、毎日笑顔で給食の時間を楽しんでいます。ゴールデンウィークになり保育園が休みの日も多く、生活のリズムが乱れ体調を壊しやすい時期です。規則正しい生活を心がけ疲れが出ないようにしましょう。

おべんとう作りのポイント

5月30日（月）はお弁当の日です。お弁当作りのポイントをご紹介します。

～好きなメニューを入れてあげましょう～

「食べたい」と思うおかずが一番。

～お弁当を詰める量は少なめにしましょう～

「全部、食べられた！！」の気持ちを大切に。

～おかずは一口サイズにしましょう～

慣れないお弁当箱を持って食べます。食べやすいサイズに。

～いたみやすいおかずは火を通しましょう～

かまぼこやハムの加工食品は特に注意しましょう。



5月の給食・食育

給食目標

園全体「食事のあいさつをしよう」「しっかりイスに座って食べよう」
食事の尊さと食べられる事への感謝の気持ちを込め、挨拶できるように伝えます。
イスにきれいな姿勢で座って食事ができるように伝えていきます。



◇5月10日（火）静岡県ご当地メニュー「しらすパイ」

◇5月17日（火）動物パン

おやつはどんな動物のパンかな？お楽しみに。

◇5月19日（木）バター作り（うさぎ・きりん・ぞう）

容器に入れた生クリームを振ってバターを作ります。

成功させてクラッカーにのせて食べよう！！

◇5月23日（月）ぞう組クッキング

セルフサンド作り（好きな具材をはさんでオリジナルサンドを完成させます）

◇5月26日（木）お誕生日メニュー

◇5月30日（月）おべんとうの日

給食提供はありません。お手数おかけしますがお弁当の用意をお願いします。

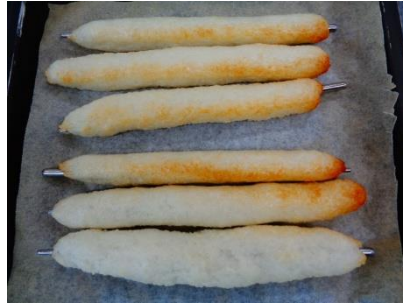




食育だより



4月のご当地メニューにきりたんぼ鍋を作りました。炊き立てのご飯を潰し、棒に刺して細長くして焼き目がつくまで焼きました。焼き目がついたら一口大の大きさに切り、野菜と一緒に少し煮込んだらきりたんぼ鍋の完成！子供たちからは「お餅みたい」「もちもちしていて美味しい」と声が上がっていました。初めて食べる子が多かったですがよく食べていました。今年度も毎月ご当地メニューを給食やおやつに出していきます。次のご当地メニューも楽しみにしててください。



そう組はたけのこご飯で使うためのこの皮むきを行いました。最初にたけのこを観察して触ったり匂いを嗅いだりしました。「毛がふさふさしている」「良い匂いがする」と言っていました。その後はグループごとに分かれてたけのこを皆で協力してむきました。最初は茶色の皮に覆われていたたけのこが段々と姿を現し、あっという間にむき終わりました。むいてくれたたけのこは次の日たけのこご飯にして給食で食べました。皆から「美味しい！」と声上がり沢山おかわりしていました。春が旬のたけのこを美味しく食べることができました。

