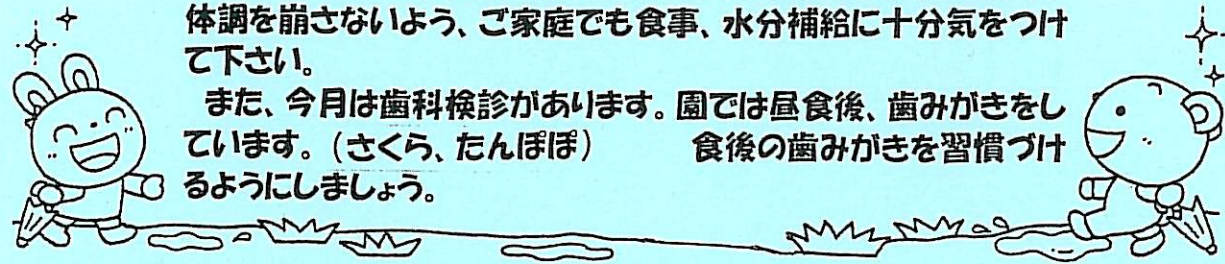


# 給食だより

平成24年6月1日 会津報徳保育園

田植えも終わり、梅雨の時期がやってきました。子ども達も蒸し暑い日が続くと、食欲が衰えがちになってしまうこともあります。体調を崩さないよう、ご家庭でも食事、水分補給に十分気をつけて下さい。

また、今月は歯科検診があります。園では昼食後、歯みがきをしています。(さくら、たんぽぽ) 食後の歯みがきを習慣づけるようにしましょう。



今月の予定  
15日 お誕生会

今月の目標  
\* よくかんで  
食べましょう

～お願い：朝食は必ず食べてきましょう～  
さくら組は6月からプール活動が始まります。しっかり朝食を食べてエネルギー補給をしましょう。また、他のクラスも外遊びをする機会が増えます。朝食を食べてきましょう。(※お菓子は朝食にはありません)



## 離乳食期(～1歳6ヶ月頃まで)

「手づかみ食べ」しかっていませんか？  
手づかみ食べは自立食べる第一歩です♪  
赤ちゃんが、自ら食べ物の状態を確かめたい、それを自分の口に運びたいという積極的な行為です。叱らずに、一緒に食事を楽しみましょう。  
(園でも、バナナ、パンなど手づかみ食べをしています♡すみれ組)



子どもはそれぞれの段階を経て、成長していきます。

- 手づかみする
- ↓
- スプーンが上からにぎれる
- ↓
- スプーンが(下から)持てる
- ↓
- お箸が使える



## 食育活動

5月10日 午後のおやつ…よもぎ団子作り(さくら組)

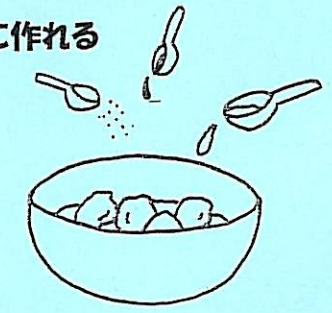


団子粉の状態から、お湯を入れて団子にしていき、よもぎ(青森県産)を入れて…よもぎ団子へ!!!皆、上手に丸めていました。あんこ、きなこをまぶして頂きました。小さいクラスのお友達はよもぎが苦手で、食べるのに悪戦苦闘している子もいました。

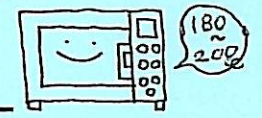
## 鶏肉のみそ照り焼き

7月18日の給食に出ます。子ども達に大人気です。手軽に作れるのでご家庭でも作ってみてはいかがでしょうか？

- 材料(1人分)
- ・鶏むね肉…40g
  - ・みそ…4g
  - ・砂糖…0.5g
  - ・みりん…1g



- ① みそ、みりん、砂糖を合わせ、肉を絡めます。
- ② クッキングペーパーをしいた天板に並べ、180℃～200℃で20分～30分焼きます。



### 一口メモ～

- ・肉がみそ味なので、ごはんと合わせる場合は、すまし汁やスープがよいでしょう。

### ♡以上児のお弁当について

・食中毒が発生しやすい季節になりました。弁当箱・はし・はし箱はしっかりと洗い乾燥させて衛生的にしましょう。

・白飯のお弁当には、梅干しを入れましょう。梅干しに含まれているクエン酸には、腐敗細菌や食中毒細菌の増殖を抑えて腐敗を遅らせる効果があります。(注意:種は危ないので必ずとって入れて下さい。宜しくお願い致します。)

\* 材料の都合により献立が変わることがあります