

# 給食だより

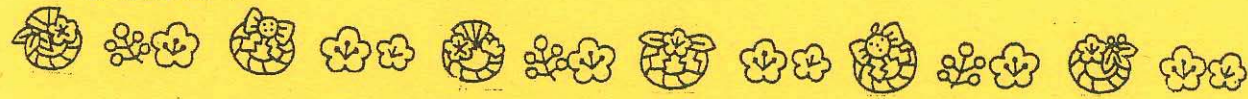
平成30年1月1日 会津報徳保育園



あけまして

おめでとうございます

本年も給食室では、様々な食体験を通して、子どもたちが、より楽しく食に興味・関心が持てるよう、努めていきたいと思ひます。また、様々な献立、食材を提供していきます。



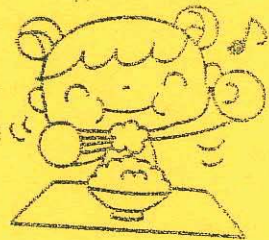
長いお休みは生活リズムも乱れがちです

早寝・早起き・朝ごはん

を心がけましょう

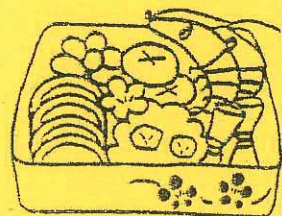


さくら組は1月30日よりスキー教室が始まります。楽しいスキー教室になるよう、朝ごはんはしっかり食べて元気に活動しましょう。



## 今月の目標

郷土料理知ろう



1/29~31

たんぽぽ組 バイキング形式給食

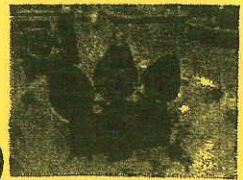


## 今月の予定

8日 成人の日  
10日 納豆ませ (さくら)  
12日 お誕生会  
15日 だんごさし



## 食育活動♪



### 25日 クリスマスケーキ作り(さくら組)

スポンジケーキに、いちご、生クリーム、チョコスプレーをデコレーションしました。

皆、それぞれに工夫してデコレーションしていました。出来上がると、「食べるのもったいな-い」「いちごの顔作ったよ😊」「ばあちゃんに見せたい!!」などと言って、美味しく頂きました。



### 箸の持ち方について(そうグループ)

そうグループは最近、お箸で給食を食べるお友達が増えてきました。上手に使える子もいれば、まだ上手できない子もいます。箸に興味を持ち、挑戦している姿がみられます。無理をさせず、個々に合った対応(スプーンと併用など)で進めていきたいと思ひます。



### 旬の大根を使って...大根のたまり漬け!!

~たまり漬けと聞くと難しそうですが意外と簡単♪♪~



#### 【材料】

- ・大根...3キロ
  - ・醤油...4カップ
  - ・酢...1カップ
  - ・砂糖...500g
  - ・鷹のつめ(赤唐辛子)...1本 (なくても大丈夫)
- ①大根をいちょう切にする
  - ②\*調味料を合わせてよく混ぜる
  - ③、①②を混ぜて合わせる  
鷹のつめがあれば細かく切って合わせる
  - ④2、3日冷たい場所に置けば出来上がり