

給食だより

平成29年9月1日 会津報徳保育園

8月は、雨の日が多く、屋外のプール活動や、外遊びができない日が続きましたが、子どもたちはとても元気で、給食も残さず食べてくれています。9月はたくさん体を動かし、秋の美味しい食べ物を食べてほしいです。

30日には、親子芋煮運動会があります。体調管理をしっかりし、運動会に参加してほしいです。



食育活動♪

8日

スイカ割り(全園児)

可愛い目隠しをし、大きなすいかの前で、戸惑う子どもたち…先生がお手本を見せると、“こうやるのか！”と、すいかに立ち向かいますが、なかなか割れないすいか…割れるまで必死にすいかをたたき姿がとても可愛かったです。すいか割りは、夏の風物詩ですね。

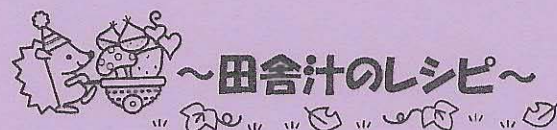
給食室ですいかを切って、美味しく頂きました。



24日 とうもろこしの皮むき(ぞうグループ)

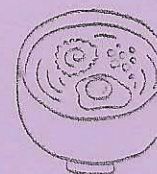
初めてのとうもろこしの皮むきでした。はじめはどのように剥くか分からなかった子ども達でしたが、先生と一緒に、1枚、1枚丁寧に皮を剥いていました。

とうもろこしを食べるのが苦手なお友達も、自分で剥いたとうもろこしは、残さず食べていました。自分で手を加えることで、苦手な物が食べれるようになると、嬉しいです。



{1人分}

- | | |
|----------|----------|
| だし汁…160g | 豆腐…20g |
| にんじん…5g | かぼちゃ…20g |
| ごぼう…5g | みそ…8g |
| 鶏肉…8g | ねぎ…5g |



かぼちゃの甘みとごぼうの香りがとても相性のよい美味しいみそ汁です。

【作り方】

- ① にんじんはいちょう切り、ごぼうは半月切り、鶏肉、かぼちゃは1口大、豆腐はさいの目、ねぎは小口にそれぞれ切る
- ② だし汁に野菜、鶏肉を入れて煮る。アクがでてきたらすくう
- ③ 野菜が煮えたら、豆腐を入れ、沸騰直前でみそを入れ、味を整え最後にねぎを加える

(*園では、ねぎも一緒に煮込んでいます。

柔らかくなり子ども達も抵抗なく食べてくれます)

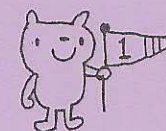
今月の予定

8日 お誕生会

21日 手作りクレープのトッピング(たんぽぽ)

26日 スイートポテト作り(さくら)
*エプロン、三角巾の準備をおねがいします。

30日 親子芋煮運動会



今月の目標

たくさん食べて夏の疲れをとりましょう

