

給食だより

令和4年2月1日

会津報徳保育園

暦の上では立春を迎えますが、まだまだ寒い日が続いています。体調を崩さないためにもバランスの良い食事を心がけましょう。

また、2月3日は節分です。豆には芽吹くパワーが沢山詰まっているそうです。豆まきをして元気に春を迎えましょう。



食育活動♪

納豆まぜ(さくら)

1人1パックずつ納豆を配り、フィルムや小袋の醤油を開け、混ぜる作業をしました。手がベタベタにならないように工夫しながら行ったり、醤油の開け方に苦戦したりする姿がみられましたが、手先も器用になり、細かい作業もできるようになってきました。

箸の持ち方(ぞう)

つかむのが難しかったり、ぎこちない持ち方になる姿がみられましたが、皆、頑張って箸を使っています。無理のないよう、スプーン・フォークと併用しながら進めていきます。ご家庭でもぜひ、箸を使用してみてください。

お店屋さんごっこ(全園児)

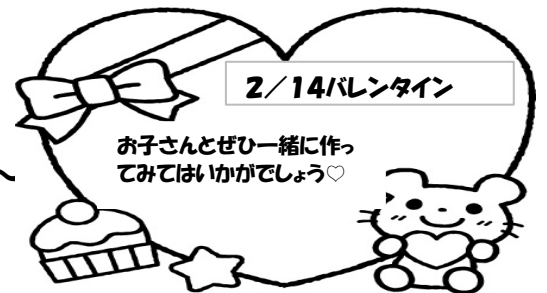
給食室は、お弁当屋さんになりました☺中華丼・照り焼きチキン・フライドポテト・ブロッコリー・みかん・麦茶がお弁当に入っていました。チケットを持って、「これ、ください!!」と元気にお弁当を買いに来ていました。普段とは違うスタイルに子ども達は大喜びでした🌟

レシピ紹介

～ココアチョコレートマフィン～

- ・ホットケーキミックス・・・60g
- ・板チョコ・・・40g
- ・バター・・・40g
- ・砂糖・・・20g
- ・卵・・・1個
- ・ココア・・・小さじ1/2

- ①チョコレートは耐熱容器に入れて電子レンジで1分加熱し、溶かす
- ②室温に戻したバターと砂糖をボウルに入れ、白っぽくふんわりするまで泡だて器で混ぜ①のチョコレートと溶いた卵を少しずつ加えてそのつど混ぜる
- ③ホットケーキミックスを加えてココアをふるい入れ、ゴムベラで粉っぽさがなくなるまでよく混ぜる
- ④型に生地を入れて170度のオーブンで15分焼く



～4期(1～3月)の目標～

0～2歳児

色々な種類の食べ物を味わい
皆で楽しく食事をしよう

3～5歳児

体の仕組みや食べ物の働きを知り
バランスよく食事をしよう



今月の予定

- 1日(火) さつま芋のホイル巻き(もも)
- 3日(木) 豆まき(全園児)
- 10日(木) お誕生会
- 11日(金) ⑧建国記念の日
- 14日(月) バレンタインケーキのデコレーション
(たんぽぽ・さくら)
- 23日(水) ⑧天皇誕生日