

# 給食だより

令和3年8月1日

会津報徳保育園

厳しい暑さが続いています、子どもたちは水遊びやプール活動等でも元気に過ごしています。夏バテにならないように、朝食は必ず食べてきましょう。

園庭で育てていた野菜も、終わりに近づいてきました。じゃがいも、人参、なす、ピーマン、枝豆、トマト、パセリ、かぼちゃ、たくさん収穫できて、色々な料理で食べました。野菜が苦手な子も、自分で育てた野菜は進んで食べていました。野菜が克服できるといいですね。



## 食育活動♪

### とうもろこしの皮むき(たんぼぼ・ぞう)

たんぼぼ・・・2回目のとうもろこしの皮むきは、とてもスムーズに作業が進みました。ヒゲも丁寧に取ることができていました。

ぞう・・・はじめての皮むきで、とうもろこしを手につくと、固まってしまふ姿が見られました。先生が1枚皮をむいてあげると、そこからは自分なりに工夫しながら、皮むきをしていました。ヒゲに苦戦しながらも、頑張っていました。後片付けも上手に行うことができました。

### バイキング形式給食(さくら)

給食のおかずをバイキング形式で、自分でとっていきました。数物は数を数えながら、自分で食べれる量、友達の分も考えながらわけていました。 Tongue やお玉を上手に使うことができました。自分の食べれる量を把握することも大切です。

### 野菜の収穫(さくら・たんぼぼ・もも)

さくら・・・じゃが芋・人参・かぼちゃの収穫をしました。じゃが芋も人参も土の中に埋まっているので、皆ドキドキしながら掘っていました。野菜が出てくると「できたー！！」と、とても嬉しそうでした😊 キャンプでのカレー作りを楽しみにしていました。



たんぼぼ・・・枝豆・トマト・なすの収穫をしました。枝豆は1つ1つ丁寧に枝からとっていました。ようやく赤くなったトマトにも大喜びでした。なすが苦手なお友達も、自分が育てたなすは、ペロリと食べていました。

もも・・・パセリの収穫をしました。パセリはとても豊作で、子どもたちは、大喜びです。摘んでいるときも「いいにおい」と、言っていました。優しく、丁寧に収穫していました。

## ★サマーキャンプでのカレーライス作り★

園で育てた野菜を入れ、足りない野菜は買い物に行きました。どの品物を何個買うか、メモを確認しながら買っていました。外で、野菜を煮込んでいる間に、米とぎをし、水加減をしっかりとってスイッチを入れ、ご飯の準備を完璧にし煮込み終わった鍋にルウを入れ完成(๑)「いいにおい」「早く食べたい！！」と、とても楽しみにしていました。

とっても美味しいカレーライスが出来ました♪



## ～2期(6～8月)の目標～

0～2歳児

色々な食材に慣れ

よく噛んで食べよう

3～5歳児

色々な食材に触れ



5日(木) スイカ割り(全園児)

8日(日) ⑧山の日

9日(月) 振替休日

19日(木) とうもろこしの皮むき(さくら)

20日(金) お誕生会

24日(火) とうもろこしの皮むき(ぞう)