



きゅうしょくだよい



令和6年5月1日
くろかわのぞみ保育園
No.146

日差しの強い日も増え、新緑がきれいな季節となりました。給食室にはこの時期しか味わえない旬の食材が届いています。今月、幼児クラスの食育でグリーンピースのさや取りやそら豆のさや取りを予定しています。各クラスでは夏野菜の苗を植え、収穫までの過程も楽しめます。先月は箸の持ち方指導を行いました。意欲いっぱいの子どもたちなので、ご家庭でもフォローをしていただけたらと思います。

旬の食材

●しらす

いわしやうなぎ等の魚の稚魚の総称のことです。骨まで食べられるため、カルシウムが豊富です。



今月は「青菜としらすのサラダ」に使用します。



献立の紹介

園生活に少しずつ慣れてきたころでしょうか。5月も引き続き、食べ慣れている献立を取り入れました。青菜（小松菜）を子どもの好きなカレー味にした新メニューや、旬のじゃが芋を使用した郷土料理を取り入れました。じゃがいももちとは、茹でてつぶしたじゃが芋と片栗粉などを混ぜ合わせ、お餅のように丸く成形して焼いた料理です。

- 青菜ごはん カレー味（新メニュー）
- じゃがいももち（北海道）



みんなであいさつ「いただきます」「ごちそうさま」

食卓についたら「いただきます」食べ終わったら「ごちそうさま」。小さいうちから身につけたい大切な習慣です。言葉の意味はわからなくても、大人も一緒に行いましょう。

食事のマナーや習慣を身につけるためには、みんな（家族や友達）と一緒に食べることが大切です。子どもは食卓での会話や周りの人の姿をみることで、色々な情報を得て食習慣を形成していきます。また、食事はおなかを満たすだけのものではありません。楽しい食事は、こころも満たしてくれます。給食の時間も、空腹とこころを満たせる楽しい時間になるようにしていきます。



食材に触れる機会を作ろう！

給食にも使っている「グリーンピース」「スナップエンドウ」「そら豆」など旬の食材は、子どもが触れるのによい食材です。

さやむきは子どもが好きなお手伝いのひとつです。子どもと一緒にさやむきしながら、食べ物の話ができるとよいですね。

グリーンピースはさや入りを購入し、さやから出してすぐに調理するとおいしく仕上がります。



ピースごはん(しょう油味)

米:2合(300g)

- さや入りグリーンピース:60g(5さや程度)
- 人参:1/4本(60g)・・・短めの千切り
- 油揚げ:1枚(30g)・・・小さく刻む
- しょう油:小さじ1、塩:小さじ1/4
- 酒:小さじ2、みりん:小さじ1と1/2
- だし汁:90ml

作り方

- 炊飯器に洗った米と調味料とだし汁を入れてから2合の目盛りに合わせて水を入れる。
- グリーンピースはさやをむき洗しておく。
- ①に②・人参・油揚げを入れて炊く。