

# 2月 給食だより



雪が舞うほど寒い日もありましたが、よく食べ、よく身体を動かし、風邪に負けず元気に過ごしていきたいと思います。

1月は黒豆・煮しめ・ぶり（出世魚）の照り焼・お雑煮・たつくりなどお正月の料理を献立にたくさん取り入れてきました。また5日には七草粥を作り、子どもたちにも七草を紹介して1年の無病息災を願って食べました。

## 【ようやく食べごろに！】

12月に各クラスで皮を剥き吊るした渋柿。1月の寒い時期までしっかりと干したことで、白い粉がふき美味しそうな干し柿ができあがりました。

乳児クラスでは「干し柿食べようか」と声をかけながら包丁で切っていくと不思議そうな目で見ていましたが、先生たちが先に味見をしてみると“食べたい！ちょうだい！”と手を伸ばしてくる姿がありました。幼児クラスでも、例年以上に食べる姿があり秋におやつで出していた柿とは違った食感や味を楽しんでいました。



## 【焼きそば作ったよ！】

ねらい：キャベツをちぎって、焼きそば作りを楽しもう  
みたてつもりあそびにつなげよう

16日にかめ組で焼きそばクッキングを行いました。今回はキャベツをちぎるところを子どもたちにお願しました。とても小さいキャベツやどーんと存在感のあるキャベツにちぎってもらったところで先にホットプレートで蒸し焼きにしていきました。「ちょっとおやすみするね」と蓋を閉めたあと、人参やお肉、麺を1つずつ見せてキャベツが柔らかくなるのを待ちました。「できたかな？」と蓋を開けるともくもくと湯気がのぼり“おーっ！”となった子どもたち。少しずつキャベツの味見もしました。他の食材を加えて混ぜた後は、ソースで味付けしていきました。そして一人ずつホットプレートの前に立ってフライ返しでまぜまぜをやりました。緊張した表情の子もいましたが、終わった後は誇らしそうな顔を見せてくれました。最後まで楽しく行うことができ、山盛りのできた焼きそばは完食でした。

