



5月 給食だより

進級・入園をして1か月が経ちました。新しい環境にも慣れてきた姿もあり、子どもたちの食欲も増えてきました。人気メニューの麻婆丼やハヤシライスごはんのおかわりが足りないことも。5月も「おいしいね」と友だちとお腹いっぱい食べられる給食を作りたいと思います。また、こどもまつりでは黄飯や柏餅などの行事食を考えています。

【旬の食材に触れる取り組みーたけのこー】

春の味覚を味わってもらいたいと、4月の献立にはたけのこを使った料理をいくつか取り入れていました。そしてせっかくならたけのこの皮むきを子どもたちにお手伝いしてもらおうと皮つきのたけのこを用意しました。

幼児の子どもたちは朝声をかけてやりたい子に食堂に集まってもらい、前日にあく抜きをしておいたたけのこを持って行きました。近くにいる子と協力しながら皮をむいてもらいましたが、「いいにおいがする!」「皮ってどこまで剥けばいいの?」と話をしながらあっという間にやってくれました。たけのこは早速お昼ご飯でたけのこごはんにして出しました。いい香りのする炊き込みごはんになり、どのクラスの子もよく食べていました。



かめ・かばの子どもたちも各お部屋に分かれて皮むきを行いました。保育園で初めて皮付きのたけのこを見る子もいる中、「ナイコレ」という顔をしながら指でつついてみたり、数枚まとめて豪快に皮をむいてみたり、むいた皮のにおいを嗅ぎながらなめてみたり…たけのこの皮むきをそれぞれ楽しんでいる姿が見られました。

ぱんだ組の子は食堂で丸くなって座ってもらい、一人ずつたけのこを回していきました。「もっとやりたーい!」という声も聞こえてくるほど楽しそうにやっている姿が見られました。

5月は空豆、6月は梅と旬の食材に触れる取り組みを続けていきたいと思います。

