

6月 給食だより



寒い日が終わったかと思っていたら真夏のような暑さが続いた 5 月でしたね。保育園でもこまめに水分補給を行い体調管理に気をつけていきたいと思います。

5 月はこどもまつりの行事食があったり、空豆のさやをむいたり初夏の食材を味わってきました。そして 6 月は毎年恒例の梅ジュースの季節です。梅の変化を楽しみながら、できあがりを待ちたいと思います。

【こどもまつり】

今年もこどもまつりの日に鯉の解体を見せたいと思い、幼児クラスとぱんだ組の子どもたちに朝食室に集ってもらい行いました。あまり見る事のない大きな魚を目の前にして少しときどきしている様子もありましたが、いざ解体が始まると言ったことを素直に言葉にしてくれました。

「怖い」「気持ち悪い」
「くさーい」



「魚がかわいそう」
「おいしく食べない方がかわいそうだよ」



「今日は魚食べない」
「じゃあなに食べる？」
「…お肉！」



なかなか目の前で魚をさばくことはできませんが、子どもたちにもそれぞれ感じる事があり考えているのだと思わせられる解体になりました。

行事食はクチナシを使って色を付けた黄飯と朝解体した鯉を使った甘辛焼、キャベツのゆかりあえ、とろみのついたくず汁を作りました。黄飯（きいはん）は尾張地方に伝わる郷土料理（ちなみに大分県では黒豆を入れない“おうはん”があるそうです）で、黄色は厄除けを意味し、黒豆は健やかに過ごせますようにと端午の節句に食べられてきたそうです。おやつは子孫繁栄を願うとされる柏餅を作りました。どれもおいしく食べてくれました。



【旬の食材に触れる取り組みー空豆ー】

5月は空豆ごはんを献立に取り入れていましたが好きで良く食べる子と苦手な子に分かれるメニューでした。この時期しか食べられない食材ということもあり、せっかくなら子どもたちにさやをむいてもらおうと、さや付きのまま八百屋さんから仕入れてみました。

かめ・かば・ぱんだでは、豪快に力いっぱいちぎって豆を取りだそうとする子や先生に手伝ってもらいながら一つずつ丁寧にむく子の姿がありました。むいたあとは嬉しそうに給食室まで届けてくれ、「空豆ごはんにするから楽しみにしててね」と伝えました。1回目の空豆ごはんのときにはあまり食べられなかった子も、何度もおかわりするほどおいしく食べていました。

幼児では、薄皮をむくところも自分たちでやってもらいごはんに混ぜました。固い皮に苦戦する子もいましたが皮をむくのが楽しく何個も食べている子どもたちでした。

たけのこや空豆に触れてきましたが、今後もみんなで楽しめるような取り組みを入れてい

