

12月 給食だより



一気に寒くなり、いよいよ本格的な冬に近づいてきましたね。11月は園庭で焼き芋をしたりさんまを焼いたり秋の味覚をたくさん味わいました。お肉やお魚は春に比べてぐっと食べる量が増えおかわりの声が毎日給食室に聞こえてきます。風邪や熱が少しはやっていますが、体調管理をしっかりとこないながら12月もクッキングやもちつきを楽しみたいと思います。

【お店屋さんむけて】

幼児クラスではお店屋さんに向けて期待が持てるようにクッキングをおこないました。どんなものを作るのかは各クラスの子どもたちと相談し、にじは「パン」ほしは「ケーキ」たいようは「スイートポテト」に決めました。

パンは子どもたちが思い思いに形成し、オリジナルパンを作りました。完成したものは紙袋に入れぞう組の子どもたちと一緒に「いらっしゃいませ〜」と販売しました。ケーキはホットケーキを一人一枚用意し、クリーム・果物・粉砂糖などを好きなようにトッピングしてデコレーションケーキにしました。スイートポテトはさつまいもを子どもたちに潰してもらい、そこにバターと砂糖、牛乳を混ぜ形を作り、目の前でホットプレートで焼いて食べました。

お部屋ごとのカラーがでる取り組みになり、子どもたちも楽しく作って食べる姿がありました。

【焼き芋大会】

22日には、すっきりとした秋空のなか園庭で焼き芋大会を行いました。朝各お部屋にさつまいも・新聞紙・アルミホイルを送り、りす・うさぎ組から幼児までみんなでお芋を包んで準備しました。置き火のところに一人ずつ入れていき、お散歩に行っている間にできるのを待ちました。お散歩から帰ってきた子どもたちに「できてるよ〜」とできたてのお芋を渡すと、「あちちだね」と言いながらも「もっとちょうだい!」と何度もおかわりしていました。この日用意した18kgのおいもは完食しましたよ。

【秋の味覚を味わおう!さんま編】

24日にはさんまを園庭で焼いて、旬の味を楽しみました。なかなか1匹丸ごとの魚を見せられる機会がないので、お散歩帰りのりす・うさぎの子どもたちもじーっと焼けるのを見ていました。昨年よりも数を増やしましたが、足りないくらいよく食べました。

当日は古橋だんくんのお父さん、吉田まりなちゃんのお父さん、藤谷ねねちゃんのお父さんがお手伝いをしてくださり、無事に80匹のさんまを焼くことができました。ありがとうございました。