

8月 給食だより

杉山・尾田・河合

雨が続いたらと思ったら、急に蒸し暑くなりましたね。子どもたちの食欲も少し落ちてきているなど感じますが、食べやすいように7, 8月はシンプルな具材のお汁やさっぱりしたあえものを献立に入れています。

7月に入り、5歳児さんが給食室のお手伝いをはじめました。その日の献立で使う野菜を洗ってもらい、包丁で切ることに挑戦しています。食材に触れ、調理することで料理や食材に興味を持つきっかけになればと思っています。

【七夕の行事食】

今年は七夕ちらし(すし飯の上にきゅうり・鮭・しいたけで天の川を作り、星形に抜いたにんじんを散らす)、オクラのスープ、からあげ、キャベツのゆかりあえを作りました。飾り付けてお部屋に持っていくと、「きらきらー！」と喜ぶ姿があり、何度もおかわりしていました。すし飯をはじめて出しましたが、思っていた以上に良く食べる姿がありました。



おやつはフルーツ白玉にしました。すいかとメロンをくり抜いて器にし、その中に、みかんゼリー・白玉だんご・すいか・メロンを盛り付けました。おかわりはそれぞれ選べるようにしましたが、「これとこれがいい！」と好きなものをいっぱいおかわりして大満足の子もたちでした。

【誕生会～7月～】

7月はたんぽぽ組のRくんのお祝いをしました。今回のケーキは、ココアの生地にデラウェアとみかんでデコレーションしました。緊張した表情を見せていましたが、みんなであうたってお祝いしたあとはあっという間にケーキを食べる姿がありました。

＼7月の献立人気メニュー／

主食：とうもろこしごはん

子どもたちにとうもろこしの皮をむきをお願いし、実をそぎ落とし芯と一緒に炊飯器で炊きました。とうもろこしの甘みもありよく食べていました。

主菜：長いもと豚肉のカレー炒め

長いもは別で茹でておき、最後に炒めると形が崩れにくいです。カレー風味にすることで食が進みます。

副菜：きゃべつの塩昆布和え

塩昆布は刻み、子どもたちにも食べやすい長さになっています。

汁：お味噌汁

なすと大根のお味噌汁はもっとおかわりがほしい！という声が聞こえるほど良く飲みました。

