

給食だより

杉山・尾田・河合

年が明けて寒い日が増えていますが、園庭で元気にあそぶ姿が給食室からもよく見ることができます。1月は煮しめ・ぶりの照り焼・なます・たつくりなどお正月の料理のほか、七草粥やぜんざい(鏡開き)を給食で出し、行事食を大事にしてきました。

2 月は節分がありますが、豆を炒ったり、柊鰯を作り飾ったりと子どもたちと一緒に準備を進めていきたいと思います。

【干し柿づくり】

ねらい: 冬の保存食を知ろう

渋さが甘くなったり、硬いものが軟らかくなるなど、干すことで変わる様子を楽しもう

12月の初旬に各クラスで干し柿づくりをしました。「渋いってなに?」と言っていた子も剥いた皮をなめると渋~い顔をしていました。干し始めて数日で「柿が黒くなってきた!」「小さくなってきた!」と様子を教えに来てくれ、完成を心待ちにしていましたが、1月になり美味しそうな干し柿ができあがりました。真っ黒な柿に初めは手が出なかった子も保育士が食べるのを見て食べ始めたり、「ちょうだい~」とたくさんおかわりする子もいて、いつも食べる柿とは違う食感や味を楽しみました♪

【そら・たんぽぽホットケーキクッキング】

N ちゃん、E くんのお別れ会も兼ね、ホットケーキクッキングをしました。たんぽぽでは子どもたちが生地をまぜまぜしてホットケーキを作りました。焼きたてのホットケーキをふーふーしてたくさん食べました。そらでは、「N ちゃんありがとう」の文字入りの大きなホットケーキを作り、N ちゃんは照れながらも嬉しそうにしていました。たくさんの先生も集まり、みんなで分けて大きなホットケーキを食べました。







【1月誕生会】

そらのHちゃん、すみれ組のYちゃん、たんぽぽ組のIくん、Hくんの誕生会をしました。ココアケーキにたっぷりいちご、みかん、りんごを飾り付けしました。4 月から行ってきた誕生会の雰囲気にも慣れた様子で、みんな上手にろうそくを吹き消していました。フルーツたっぷりのケーキはどのクラスもあっという間に完食でした。





