

1月 給食だより



杉崎・加藤・道家・河合

【あけましておめでとうございます】

寒さに負けず毎日元気に登園している子どもたちに負けないように給食作りを行うとともに、今年も子どもたちと楽しい取り組みを行っていきたいと思います。どうぞよろしくお願い申し上げます。

1月には日本の伝統食を食べる機会がたくさんあります。保育園でもおせち料理や七草粥などを献立に入れ、子どもたちに由来を伝えながらおいしく食べたいと思います。

【来年に向けて干し柿づくり】

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
柿をおいしく食べよう

12月に入り、毎年行っている干し柿づくりを行いました。

りす・うさぎ組では渋柿を見せて「触ってみていいよ」と声をかけると恐る恐る“ちょん”と指で触れる姿がありました。目の前で皮をくるくる剥いていくと、すぐにでも食べる気まんまんの子どもたち。「これはお外に吊るしておくね」と声を掛けテラスに吊るしました。そのあとお部屋に顔を出すと“やったね〜”と言うかのように干し柿を指差して教えてくれました。

かめ・かば組では剥いたあとの皮をペロっとなめると「渋ーい!」という顔をする子や平気そうにもっとちょうだいと手を出す子がいました。ぱんだ組では渋柿に残っている葉っぱをとるところを子どもたちと一緒にやりました。少しかたかったようで力いっぱいちぎってくれました。

幼児ではお部屋ごとに、そう組の子どもたちにピーラーでの皮剥きをお願いしました。きりん・くま組の子に見てもらっている中で、真剣に皮を剥いてくれるそう組さんでした。そしてお部屋の前のテラスに吊るし、ときどき揉みながら年明けの完成を一緒に楽しみに待っています。また、1月の献立のなますにも干し柿を少し入れてみようと考えています。



【クリスマスの行事食】

22日のクリスマス会に合わせて、今年は「ケチャップライス」「からあげ」「ポテトサラダ」「コーンスープ」を作りました。ケチャップライスをおわん型に盛りつけ、ポテトサラダの人参を星形に型抜きをしました。コーンスープはとろみをつけることでとても良く飲み、子どもたちもいつもより少し特別な献立を楽しんでいました。



【もちつき】

26日に“一年の締めくくりにもちつきを行い楽しもう、日本の伝統行事を子どもたちに伝えよう”というねらいを持ってもちつきを行いました。蒸したもち米を臼まで運ぶと、すでに待ちきれない様子の子もたち。「きな粉もちが食べたーい!」「醤油がいい!」とリクエストの声がたくさん聞こえてきました。そう組の子もたちにもつくところを手伝ってもらい、掛け声に合わせて一生懸命やってくれました。乳児クラスの子も少しずつおすそ分けしてもらい、保育園全体でつきたてのおもちを味わうことができました。

