



7月 給食だより

雨はあまり降りませんが、一気に気温が上がり夏らしい季節になってきましたね。6月は各クラスで梅ジュースを作ったり、育てていた夏野菜を収穫してクッキングを楽しみました。また、お泊まり保育に向けてきりん・ぞう組の子どもたちが朝給食室のお手伝いをしてれています。その日の給食で使う野菜を洗ったり、食材を切ったりと給食室と一緒に楽しみながら取り組んでいます。

【梅ジュース作りの様子】

旬の食材に触れてほしい、できあがるまでの変化を楽しんでもらいたいと、今年もかめ～幼児で梅ジュース作りを行いました。

かめ・かば・ぱんだ組では、子どもたちにキッチンペーパーで梅の水気をとってもらい、ピンに“ぽっとーん”と落としてもらいました。“ぽっとーん”と入れる度に「できた!」「もっとやりたい!」という姿もあり、氷砂糖まであつという間に入れてくれました。最後に「おいしくなあれ」とお酢を回しいれ完成を待つことにしました。

幼児クラスでは、自分たちでヘタをとるところからしてもらいました。「できたよ」と得意げに見せてくれる子やくま組の子に教えてくれるぞう組の子もいたり子どもたちの力をたくさん借りながら作ることができました。

「カッパさんがきたらおいしく飲もうね」と話をし、プール開きの日のおやつで梅ジュースを作り、乾杯して飲みました。



また、ぞう組さんとは梅干し作りもしています。梅ジュース以外の料理を知ってもらい、梅干しを食べて夏バテ防止になるといいなと思っています。先日梅酢が上がっているのを子どもたちと確認しました。7月に入ったらシソ漬けをし、梅雨明けをしたら天日干しをします。まだまだ時間はかかりますが、完成したら自分たちが作った梅干しをどうやって食べるか一緒に考えたいと思います。

【園庭の果物をジャムに!】

今年は園庭で生っているびわとやまももが豊作で、給食室で初めてジャム作りに挑戦しました。そのままおやつで出したり遊んでいる最中に食べていましたが、ジャムも好評でジャムパンにしたりクラッカーにつけたりと違った味を楽しむことができました。