



給食だより

ちどり第2保育所 令和5年12月28日発行

お楽しみ会をしたよ♪



12月22日にお楽しみ会をしました。
出し物やサンタさんの登場に大喜びの子供たち。
給食室も子供たちに喜んでもらえるよう、クリスマスのごちそう作りに奮闘しました★
メニューはロールパン、クリスマスチキン、サラスパのサラダ、冬至なのでパンプキンシチュー、果物です。
大きな丸鶏や、好物のシチューに子どもたちも大喜び！
しっかりとお代わりをして食べてくれました！
おいしい！の顔がたくさん見られて嬉しかったです♪



箸について No.8 ~箸のまとめ~

今年度は箸についての動画、記事を年間通してお伝えしていましたが、いかがだったでしょうか？

「箸の持ち方は教え方が良くわからない…」
「子どもはすぐ飽きてしまうから」などのお悩みを少しでも改善出来ていたなら嬉しく思います。

最後にまとめとして…

- フォークやスプーンなどを三本指でしっかりと握れるようになって移行する事。
- 箸の練習は食事中ではない方がベスト。
(食欲に負けて前の持ち方に戻りやすいです)
- たまに練習するのではなく、少しの時間でも毎日継続すると効果的。

保育所でも引き続き声掛け等してまいりますので、是非ご家庭でも過去の動画など参考にして頂けると嬉しいです♪

僕の・私の… リクエストメニュー♪



- ① コーンバターラーメン
- ② おいしいから



- ① 鶏肉とじゃがいもの
あまからさん
- ② おいしいから



- ① 豆乳担担麺
- ② おいしいから

1月は3人のリクエストメニューを入れます♪

- ① は献立名
- ② は選んだ理由です。
どれも子供たちに人気のメニューです。
お楽しみに！

もういくつ寝ると…

クリスマスが終わると、あっという間にお正月ですね。
皆さんはおせちを食べますか？おせち料理を食べる意味は、元旦に年神様をお迎えし、一年の豊作と家族の安全を祈願するためです。

「一の重」には祝い肴や口取り（甘く味付けしたもの）を、「二の重」には酔物の物、鯛や海老といったお祝いにふさわしい縁起が良い食材を、「三の重」には野菜などを使った煮物を詰めます。中身も、喜ぶを連想する昆布巻やめでたい→鯛、明るく先を見通せるようにとれんこんを入れるなど、それぞれの食材にも意味があります。

つぶやき

今年も終わりますね。 あっという間に1年が
夏にコロナ、冬にインフ 終わりますね。来年は辰
ルとすべて貰った私… 年！年女です！（あ、年
年末年始は元気に過ごし 齢が…笑）今年もありが
たいです。来年もよろし とうございました！
くお願いします！三浦
山根

