



給食だより

ちどり第2保育所 令和6年2月29日発行

おさかな上手に食べられる？



節分

「鬼は外～！福は内～！」園児たちの元気な声が厨房にも聞こえてきました。

鬼を怖がり涙が出てしまう子、勇敢に鬼に豆（保育所では豆での窒息を防ぐため新聞紙を丸めて鬼に投げます）をぶつける子…みんなたくさん走り回っておなかがペコペコです。

行事のご飯は厨房も大忙し！今年の節分メニューは恵方巻、大豆サラダ、イワシのつみれ汁、オレンジでした。

子ども達はとても喜んで食べてくれて私達もホッと一安心。イワシのつみれ汁は苦手な子もいるかな…と心配しましたが、「ふわふわでおいしい！」「魚のたんご好き～！」と、好評でした。

イワシの匂いは鬼が嫌うと言われています。悪い鬼を追い払って、今年も元気で大きくなあれ♪

当保育所では数年前から、年長児クラスを対象として尾頭付きの魚を一人一匹ずつ提供しています。

小学校の給食でも魚が骨付きで出ることがあり、その練習という理由もありますが、何より美味しい魚が多く水揚げされている浜田で、子供たちにより魚を喜んで食べてほしいという思いがあり始まりました。魚はなんと「のどぐろ」！3月の給食で提供を予定していますが、尾頭付きの魚は食べ慣れていない子供たち。

そこで上手に食べる方法や魚を食べる際のマナーを学びました。

「おさかなはひっくり返さないで食べようね！」

「骨はお皿の隅っこにまとめましょう」など、絵本を使ってお話すると、子供たちも興味津々！

3月の給食楽しみにしててね♪



- ① たらこ
スパゲティー
- ② おいしいから



- ① あじさい
ゼリー
- ② ゼリーが好き
だから



- ① 魚のカレー
ムニエル
- ② 魚が好き
だから

3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
- リクエストメニューも、3月で終わり…
美味しい！おかわりいっぱいしたよ！など、リクエストの日を楽しみにしてくれているふじ組さん。最後まで頑張って作りますね♪

つぶやき

老朽化に伴い、炊飯器を新調しました。今の技術はすごい！炊きたてごはんの美味しさに感動する我が家。美味しいおかず作り、頑張ります！三浦

息子のお小遣いは給料制。皿洗い50円、ゴミ捨て50円、米研ぎ10円など…欲しいものがあるようで頑張って貯めています！ 山根