

# 給食だより

ちどり保育所 令和4年11月30日発行

## 食育の日

「魚について」ふじ組、きく組を対象に行いました。給食に出たことのある魚の名前当てクイズでは(鰺・鯖・鮭・ししゃも・カレイ・鱈・バトウ・シイラ)鰺・鯖・ししゃもは即答でした◎鮭は出題写真が切り身ではなく、丸々1匹だったため、少し迷いながらも「鮭かな?」となんとかクリアし、バトウは「ふぐ?」と自信なさそうでしたが、「浜田の海でもよく獲れて、給食ではフライで出る”バ”のつく魚だよ!」とヒントを出すと、「バトウ!!」としっかり答えられました。あとの魚を当てるのは難しいかなと思いましたが、頭文字のヒントを出すと、意外とあっさり答える子どもたち! どうして知っているのか尋ねると「スーパーで見たから!」と教えてくれました。買い物も子どもにとっては食材に触れる貴重な食体験なんだと、改めて気づかされた日でした。



## スイートポテト作り

ふじ組がスイートポテト作りをしました。  
 蒸しあげたさつまいもを部屋へ持っていくと「いい匂い~い♪」と声が上がりました。お芋を潰す作業は量が多いと思いのほか力があるので、みんなで順番に交代しながら潰し、各々好きな形に仕上げました。必要な材料を子どもたちが覚えていると思うので、ご家庭でも一緒に作っててください♪



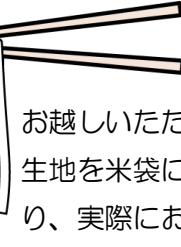
## 芋ほり(祖父母参観)

11月4日 きく組、ふじ組の祖父母のみなさんにご協力いただき、芋ほりをしました。今年の収穫量は24.5kgでした。この日を楽しみにしていた子どもたち♪ 小さな小さなお芋も「赤ちゃんのお芋!」と愛おしそうに収穫していました。



園で収穫したお芋は、12月19日のおやつ時間に“焼き芋”にしてみんなで味わいたと思います。保育所で人気のさつまいもを使ったレシピです。こちらぜひお試しください↓↓

(さつまいもドーナツ)★(さつまいもごまサラダ)



## うどん作り(ふじ組)



11月10日 浜田市下有福町のうどん屋『善長庵』さんにお越しいただき、うどん作りを体験しました。生地を米袋に入れ音楽に合わせて踏んだり、長い麺棒を使い、薄く伸ばしたり、実際にお店で使用されている裁断機を使い生地を切ったりしました。



## 原木しいたけ

原木しいたけをいただき、きく組が水やりや収穫をしてくれています。しいたけは苦手な子も多いですが、育てることで親しみを持ち、少しでも好きになるきっかけになったらいいと思います。



収穫を始めて10日間で45個収穫できました。まだまだ食べるよりも収穫のほうが楽しい様子の子どもたちですが、今後の変化も楽しみです♪

## 弁当日

美味しいお弁当をありがとうございました。今月はきく組のお弁当を紹介します。



爽やかな秋晴れの下、戸外でお弁当を食べました。「お外で食べるお弁当最高!」とご満悦な子どもたちでした♪

## どんちっち3魚

浜田市の魚といえば「どんちっちアジ・どんちっちノドグロ・どんちっちカレイ」の3魚。

その3魚にはそれぞれの規格基準が定められていることをご存知ですか?

旬の時期には、浜田市の魚を味わってみるのはいかがでしょうか♪

魚種	説明
どんちっちノドグロ	脂ののりはトロにも匹敵するほど、身は柔らかくて淡い紅色です。8月から翌年5月の期間に漁獲したサイズが80g以上の高鮮度のものを「どんちっち」として認定。
どんちっちカレイ	浜田市で塩干加工されるカレイの生産量は全国一。8月から翌年2月の期間に漁獲したサイズが50g以上の高鮮度のものを「どんちっち」として認定。
どんちっちアジ	浜田漁港で水揚げされるマアジは他産地のものよりも脂ののりがよく、4月から9月に漁獲し、脂質含有量が10%以上、サイズが50g以上のものを「どんちっち」として認定。

息子が「yo! yo! 俺はラップが出来るんだyo! ヨーグルトぐるぐるマイメーン!」と突然ラップを始めました。最後には「あーいといてまてーん!」と・・・いやまさかの芸人?と笑ってしまいました!

山根

朝、寝ている息子をふと見ると、なぜか毛布をズボンにモリモリに詰め込んで寝ているなんとも不思議な寝姿。。どんな状況!?!と、起こしてみると「ん?運動会のデカパン競技の夢をみてた~」と!!朝から笑ってしまいました!

中谷