



# 給食だより

## 箸の持ち方について No.1

### 茶摘み体験 5/11 (木)



ふじ組が浜田市田橋町にある扇原茶園で「茶摘み体験」をしました。



普段なかなか目にすることのない茶畑に、葉、実際の香り、摘み方など教えていただき、眩しいほどの緑の中、元気いっぱい楽しみました。茶摘みの様子はHPにも載せていますので是非ご覧ください。



### たこ焼き作り 5/25 (木)



ふじ組がたこ焼き作りをしました。年長になり、初めてのクッキング！お家でたこ焼きを作ったことがあるか

尋ねてみると「あるよ〜！」と手をあげる子や「たこ焼きはないけど、お好み焼きならあるよ！」と教えてくれる子もいました。タコが苦手と不安そうにしている子もいましたが、「今日の中身はみんなの好きなウイナー、チーズ、コーンで作るよ♪」と伝えると安心して活動する様子もみられました。また、「今回のクッキングは他のクラスのお友だちや先生の方も作るから、たくさんだけ頑張ってお美味しく作ろうね！」と声をかけると、元気のいい返事とともに張り切っている様子がみられました。子どもたちには、主にたこ焼きをひっくり返す作業をお願いしました。鉄板の熱を感じながら作業をした子どもたちは「熱いね〜！」「作るのって大変だねえ」と呟いていました。



クッキングを通して、食への興味関心や食べる意欲、また他者への思いやりも育てていけたらと思っています。

### 夏野菜作り

今年も各クラスで夏野菜の苗を植えました。



ふじ組	なす・ピーマン
きく組	パセリ
さくら組	ミニきゅうり
うめ組	枝豆

たくさん収穫できますように♪

子どものお箸トレーニングは具体的に何歳から始めたら良いのか気になるのではないのでしょうか。2、3歳用のトレーニング箸も売られている為、出来るだけ早い段階で始めなければと焦ってしまうこともあると思います。そんなお悩みを少しでも解決出来たらと思い、今月から数回に分けて箸についてご紹介したいと思います。今月は箸を持ち始める目安についてです。

- クレヨンやスプーン、フォークを3本の指で持てる
- 親指と人差し指で丸が作れる
- チョキの指が出来る



この3点が目安になります。

年齢も大事ですが、指先の力が十分に発達してから始めるのがベストです。このような目安を見つつ、保育所では子どもたちの成長に合わせて箸への移行をすすめています。

### 食中毒について



もうすぐじめじめとした梅雨の時期がやってきます。食中毒になる危険が高くなる季節ですのでそれを予防する三原則がとても大切です。

- ① **つけない** (食材をしっかり洗う、生肉・生魚を切ったまな板や包丁で野菜を切らない)
- ② **ふやさない** (食材を正しく保存する、お弁当のおかずは冷ましてから詰め、保冷剤を入れる)
- ③ **やっつける** (食材はしっかり加熱をする、調理器具は清潔にする)

調理前の手洗いはしっかり行い、お弁当もなるべく当日調理したものを詰めるようにすると菌の繁殖が防げます。蒸し暑い季節ですが以上のことに気を付けながら食事づくりをしましょう。

### お知らせ



6月から9月の間、給食の実物展示を行わず、写真による展示にさせていただきます。

### 「つぶやき」

給食の時間に様子をみにクラスを回ると、

「先生！おいしいよ！」「先生おかわりしたよ！」などたくさん声をかけてくれます。時には「先生！上手に作ったねえ♪」と大人さながらに誉めてくれる子もいて…保育所っていいな♪

明日も頑張ろう♪と思うのでした♪中谷

