



# 給食だより

## ちどり鮮魚店～かつお編～

5月31日に“ちどり鮮魚店”を開催しました。鰹は



毎年恒例なのですが、初めに「かつおを食べた事がある人～」と聞いてみると、「な～い！」との返事が…人間と同じようにお魚にも目があり

口があり、血が流れています。模様も違えば、大きさも異なります。人間と同じで一つとして同じ物はないのです。命をいただいていること、感謝の気持ちを込めて「いただきます！」と美味しく食べること。

これからも繰り返し伝えていきたいと思います。子どもたちは今回も目で見て、実際に触れてみました。大きいクラスの子は大胆に！口に指を入れてみたり、尾びれを握ってみたり！小さいクラスの子は、恐る恐る



人差し指でツンツンする様子が見られました。またその指の匂いを嗅いで驚く様子も！！詳しくはHPをご覧ください。→



## ふじ組クッキング～ナン作り～

6月20日にナン作りを行いました。この日を心待ちにしてくれていた子どもたち♪職員が生地をこねていると、ボウルを支えたり、自然とお手伝いを始める子もいて、成長を感じました。この日は気温も高く、あっという間に発酵し、みるみるうちに大きく膨らむ生地の変化に歓声があ



りました♪実際に触れてそれぞれが好きな形に成形しホットプレートで焼くと世界に1つ、オリジナルナンの完成です☆この日はドライカレーと共にいただきました。クッキングの様子やレシピ動画をHPに掲載していますのでご家庭でもお子さんとぜひ作ってみてください♪ ↓ふじ組



↓ふじ組  
レシピ動画→



### お知らせ

※7月8月は衛生上の観点から“弁当日”はありません

ちどり保育所 令和5年6月30日発行

## 芋苗植え～祖父母参観～



6月2日にきく、ふじ組の祖父母の方々にご協力いただき、今年も無事にさつま芋の苗を植えることが出来ました。天候がすぐれなかったため、苗を植える作業

は祖父母の方々職員で行いましたが、これから子どもたちとお世話をし、秋の祖父母参観にみんなで収穫したいと思います。たくさん実りますように♪

## 箸の持ち方について No.2



うちの子は箸を上手に持てなくて…という声をよく聞きます。近年では矯正橋を使うご家庭も多いようですが、指先の力の加減や手先を使うことが苦手だと、上手く持てなかったり、持ち方が直らなったりすることがあるそうです。そこでおすすめしたいのが、指の運動や動かし方の練習です。実際に箸を持つその前に焦らずゆっくりと取り組み、しっかりと身に着けていきたいですね。保育所でも指先を使った運動を遊びの中に取り入れています。こちらの動画を参考にご家庭でも取り組んでみてくださいね♪



## お手伝い～お野菜ちぎり～

朝の活動でクラス毎に野菜の皮むきなどのお手伝いを行っています。写真はうめ組のキャベツちぎりの様子です。食材に直接触れることで食への興味関心や、食べる意欲に繋がります♪包丁や火を扱うお手伝いは難しい面もあるかとおも



いますが、キャベツはそもそも包丁で切るよりもちぎったほうが味馴染みが良くなり、美味しいと言われる食材の一つです。夕飯の待ち時間にキャベツをぜひ任せてみてはいかが



でしょうか？思わぬ戦力になるかもしれません♪指先を使う練習にもなるので良いことづくめですね♪

この日は和え物にいただきました。

### ～番外編～



給食室を覗きにきてくれたも組の0歳児です♡

### つぶやき



息子はご飯がおいしいと感じた時、無言でほっぺを両手で包み込むように触る癖があります。食事中その動作を見つけると心の中でガッツポーズする私です。中谷

