



給食だより

おにぎり屋さん OPEN!



7月3日におにぎり屋さんを開店しました！記念すべき1回目のお客さんは、ふじ組さんです！子どもたちは、マイバックとコインを握りしめ、鮭・ツナマヨ・鶏そぼろの3種類の味から自分の好きな味を1つ選んでお買い物をしてもらいました。1人で立派に買い物をするカッコイイふじ組の姿をきく組は近くで見学していました。次回はきく組のみんなにも来てもらえたらいいなと思います♪♪



しそジュース作り

さくら組が赤しその葉を茎から外すお手伝いをし、しそジュースができる様子を見学しました。お手伝いでは、一生懸命黙々と葉をちぎる子や、器用に葉を上だけ残し、ほうきを作る子もいました。またジュースが出来ていく過程ではしその香りや、色の変化していく様子を見入るように見つめていました。マイペースで可愛い子どもたちの様子は動画をご覧ください♪



夏野菜を収穫！そして…No.1



なす・ピーマン・きゅうりに枝豆…夏野菜が続々と収穫されています。今回はなすとピーマンを育てたふじ組の様子を紹介します。ふじ組は野菜を育て、収穫後、調理し、食べるまで全てクラスで行い、味付けもみんなでお話し合っています。「焼肉と一緒に食べたい！」などとても良いアイデアもでていましたが、



「お肉がないから、焼肉のたれにつけて食べるのはどう？」と提案すると、「それだ！それだ！」と盛り上がりました♪また、回数を重ねるうちに、「ピーマンは縦に切るのと、横に切るのと味や硬さが変わるってテレビで言ってた！」と女の子がつぶやくと、じゃあ食べ比べてみよう！！と担当がみんなの前で調理し、食べ比べもしてみました。「横に切った方が柔らかくて甘い気がする！」そんな発見もしながら日々旬の味を楽しんでいます♪

箸の持ち方について No.3



今回は箸の長さについて紹介します。箸を楽しく上手に使うためには子どもの手の長さに合った箸を選ぶことが大切です。親指と人差し指を直角に広げ、その両方の指先の長さ×1.5倍の長さが丁度よいとされています。目安としては、3歳⇒14cm、4歳⇒15cm、5歳⇒16cmとなります。正しく持つ為には長さも大切になってきますので、家にある箸がお子さんに合っているか見てみてくださいね。



保育所の調理・飲料水

保育所では野菜やお魚、お肉など国産品、地産地消を取り入れた給食づくりを心掛けています。そして給食食材だけでなく、子どもたちが口にすることが安心安全であるよう「水」にもこだわり、飲料や調理には「電解水素水」を使用しています。この度、給食室内の機械が新しくなり、さらにおいしく安心安全な水で給食を提供していきたいと思ひます。

七夕会 メニュー



行事食の紹介

- 【給食】★3色そぼろ丼
- ★鮭のごまみそ焼き
- ★和風ポテトサラダ
- ★七夕そうめん汁★スイカ
- 【おやつ】★七夕ゼリー

つぶやき



食事中、娘が突然『みてみて！ブタの鼻〜♪』と縦にスライスしたミニトマトを顔に当てて見せてきました。ホントだ！よく見つけたね♪と子どもらしいかわいい発見に、思わず笑ってしまいました。中谷