

給食だより



東桃谷幼児の園

2013. 9月

9月に入りまだまだ残暑が厳しいですが、給食の食材はすっかり秋模様です。秋に向けてたくさんの行事が待っています。給食室でも子ども達の成長した姿が見られることを楽しみにしています。これから涼しくなると、子ども達の食欲も増します。たくさんの秋の味覚を味わってほしいと思っています。

今月の旬

今月はきのこ類・いも類や魚は「サバの塩焼き(骨付き)、さんまの塩焼き(すだち付き)」の献立を入れました。新メニューは「コーンフレークのパリパリサラダ」です！子ども達の人気メニューになるといいなと思っています。また、久しぶりにシチューとパンのメニューが登場です。手作りおやつでは子ども達に人気のりんごゼリーやざらめクッキーを入れました。

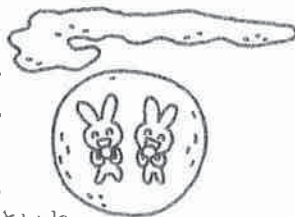


「今年の十五夜(お月見)は？」

今年は、9月19日(木)です。毎年、月日が変わっているのをご存知でしたか？旧暦で8月15日の月を「十五夜」「中秋の名月」などといいます。

古来より月を眺める風習がありましたが、特に中秋のこの時期は空気が澄んでいて最も美しい満月が見られるということで、平安時代初期に、月を見ながら宴会を催す風習ができました。

また、この日の夜は秋の収穫に感謝をして、すすきを飾り、月見だんごや里芋、枝豆などをお供えしてお月見をします。満月は農作物の実りが豊かなことの現れと言われていました。今年も秋の味覚を飾りますので、子ども達と一緒に見てくださいね。

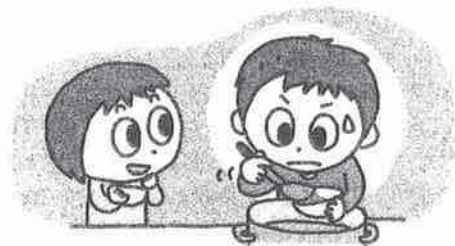


上手に取り分けできるかな？

今、食卓に並ぶ食事は大皿に盛り付けられたり、バイキング形式のように取り分けをして食べる機会が増えていると思います。

今月から給食のときに、きりん組・ぞう組では、おかずをグループごとに盛り付けをして、取り分けをする機会を作りたいと考えています。また、子ども達にとって「自分で盛り付ける」ということは、とても難しいことだと思いますが、食事マナーとして、自分の食べ切れる量やお友達の食べる量を考えながら、上手に取り分けができるように経験してほしいと思っています。

おかずを取り分けした日には、給食展示のところにお知らせしますね。また子ども達にも「上手にできたかな？」と聞いてみてくださいね。



夏野菜をたくさん味わって！



この夏、幼児クラスの子供達は「ナス・きゅうり・トマト」などの夏野菜を干し野菜にして砂糖、しょうゆ、酢で合えて食べるという経験をしました。

きりん組ではお泊まり会前の経験から、切った野菜を手際良くカゴに並べる子ども達の姿がありました。ぞう組・こぐま組・こあら組の子供達は、干し野菜の説明を聞いて「太陽で、洗濯物みたいに干すんやろ？」とお友達と会話しながらカゴに並べるかわいい姿がありました。

乳児クラスでは、給食の時間に「切干し大根・春雨・ワカメ」の水で戻した物を見たり触れたりする経験をしました。また「とうがん・ずいき」の旬の野菜に触れ、子ども達は「とうがん、お汁のと一緒にやな〜」「ずいき、さっき食べたな〜」と保育士と会話するかわいい姿がありました。