



給食だより



令和4年8月31日

那珂こども園

まだまだ、残暑が厳しいですが朝夕の風に秋の気配を感じられる季節になりました。

夏の日差しをいっぱい浴びた子どもたちはたくましく、一回り大きく成長したように感じられます。

今月は、運動会の練習もあり毎日の活動量が増え食欲も増していきます。お腹を空かせた子どもたちに秋の味覚を取り入れた美味しい給食を食べてもらえるよう精一杯腕によりをかけて努めていきたいと思ひます。

ウナギ美味しかったよ！

8月4日(木)は”土用二の丑”の日でした。給食では鰻楽さんから頂いたウナギで蒲焼を提供することができました。子ども達には小さく刻み小骨に気を付け食べてもらいましたが、やわらかく食べやすかったようでたくさんお代わりをしていました。

また、保育では養鰻業者さんから生きているウナギをお借りし触れる体験もできました。実際にウナギを見て触れることはあまりないので貴重な体験だったと思ひます。



夏野菜の収穫

各クラスで植えた夏野菜の収穫がありました。

ピーマンやトマト、枝豆など採れた野菜を使って給食(魚の南蛮漬け・チンジャオロース)や、おやつ(枝豆パン)に提供することができました。

ヘタのところはスタンプにして夏の作品を作り楽しんであります。



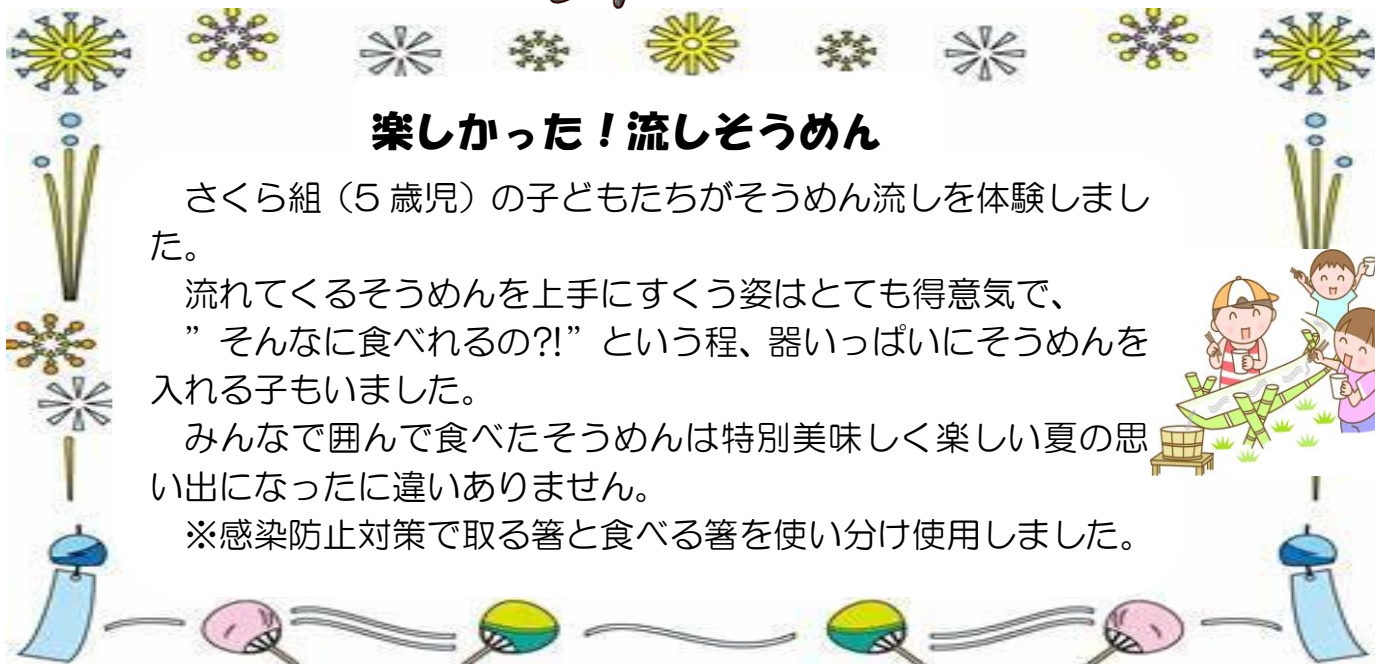
楽しかった！流しそうめん

さくら組(5歳児)の子どもたちがそうめん流しを体験しました。

流れてくるそうめんを上手にすくう姿はとても得意気で、”そんなに食べれるの?!”という程、器いっぱいになそうめんを入れる子もいました。

みんなで囲んで食べたそうめんは特別美味しく楽しい夏の思い出になったに違いありません。

※感染防止対策で取る箸と食べる箸を使い分け使用しました。



9月1日は防災の日

過去の震災を教訓に、いざという時の対応を普段から考えておくのも大切なことです。非常時に必要な紙おむつや粉ミルク、子供用飲料水など定期的に確認できるようチェックすると良いですね。

非常食の備えも大事ですが、子供が食べ慣れているお菓子などもストックしておく、子どもたちもホッとできると思います。



9月27日(火)はお弁当の日です。



運動会のリハーサルに合わせて予定しています。
ご協力よろしくお願いします。

手作りパン レシピ (10個分)

【材料】

- 小麦粉・・・230g
- さとう・・・20g
- ドライイースト・・・5g
- バター・・・7g
- 牛乳・・・130cc
- 塩・・・3g

【作り方】

ボウルに小麦粉、砂糖、ドライイーストを入れ溶かしたバターと牛乳を混ぜ合わせた後、塩を加えよくこねます。

手に付かない程度にまとまるまで牛乳を足してもOK。

枝豆、とうもろこし、さつま芋、チーズ等、季節の食材を入れて発酵させ、丸めて180℃のオーブンで15分焼くとできあがり！

さつま芋あんや小豆あんなど中に入れて焼くのもおすすめです！



♪子どもたちにも大人気の手作りパンを、お子さんと一緒に作ってみてはいかがでしょうか。