



子ども達の「明けましておめでとうございます！」の元気な声の挨拶と共に新年がスタートしました。寒さも厳しくなり風邪をひきやすい季節です。こまめに水分を摂り、手洗いうがいを心掛けましょう。



お腹の調子を整え、今年も元気に過ごせるよう大根、かぶ、小松菜など栄養のある野菜をお汁にたくさん入れました。ひよこ組は先生が「これは大根だよ」と教えると「だいこん」と言って嬉しそうに食べていました。

今年も旬の食材を取り入れ、安心・安全な美味しい給食作りに励みながら、子ども達の笑顔をたくさん見たいと思います。



郷土料理の煮なますをひばり・つばめ組が作りました。ひばり組は大根の皮を慣れた手つきで上から下まで剥きつばめ組へバトンタッチ。つばめ組は園で初めての千切りに挑戦。どの子も包丁を怖がらず細く切っていました。そして調理員が目の前で炒めて味付けをするところを見てももらいました。具材をお鍋に入れた瞬間のジュッとした音にびっくり。調味料の酢を入れた時には「変な匂い」と鼻をつまむ子もいましたが、砂糖・醤油を入れて炒めると「いい匂い」とにっこり♪給食前に少しでしたが味見をしました。酢が効いた味も「美味しい」と言って食べていました。皆で作ると、格別に美味しいですね◎



来月から毎年恒例の子ども達が考えたリクエスト献立を取り入れます。2月はひよこ、あひる組。3月はすすめ、ひばり、つばめ組のリクエストです。幼児組の子ども達には食べ物『どんな働きがあるのか』赤・黄・緑の三つの食品群についてお話をしました。好きな物だけではなく、バランスを考えて献立をたてます。どんな献立になるか乞うご期待ください。

