



くりの木通信

2018年3月

上北沢こぐま保育園

給食室からのお知らせです。

今年度も終わりに近づきました。4月に比べて子どもたちには、たくましさや頼もしさが備わったように感じる今日この頃です。

就学・進級に向け、たくさん食べて大きく育っていけるようにおいしい食事を作ります。

だんだんと日が長くなり春が近づいているのを感じますが、まだまだ寒くて乾燥する日が続きます。風邪をひかないように気を付けて過ごしましょう。

★誕生会 2月7日(水)

2月の誕生会メニューは、チーズクリームケーキ・みかん・リンゴジュース(1歳は牛乳)でした。いつもと違うクリームチーズ入りのクリームでした。みんなたくさん食べてくれました。

★ミネストローネクッキング 2月9日(金) ぶどう なぜなぜ・どんどん

火の通りにくいものから入れていくことを教わったり、味見をして味を決めていくなど本格的に自分たちで調理を進めていきました。なぜなぜさんも玉ねぎの皮をむいたり、キャベツをちぎったりとたくさんお手伝いしてくれました。昼食の時間ではみんなにおいしいと言ってもらって嬉しそうな姿がありました。

★おにぎりクッキング 2月15日(木) りんご なぜなぜ・ぐんぐん

白米とおかかを混ぜておかかおにぎりを作りました。おにぎりを作るのは2回目ということもあり、みんな上手に丸めていました。直前にのりをまくようにしたこともあり、クッキングをしていないちょこちょこさんとすすくさんも自分のおにぎりに興味を持って話が弾んでいました。

★みそ汁クッキング 2月20日(火) ぶどう なぜなぜ・どんどん

包丁を使うクッキングを何度もしていることもあって、どんどんさんは包丁の使い方が上手になってきました。

だしを取るところでは、だんだんと湯の色が変わっていき、香りがしてくるのを楽しむ姿がありました。少しずつですが、クッキングの積み重ねが身についてきているなーと感じるクッキングでした。

★昼食の材料の下ごしらえのお手伝い 2月22日(木) なぜなぜ・ぐんぐん

ピーラーで人参の皮をむいたり、こんにゃく・白菜をちぎったりと当日の昼食で使う材料の下ごしらえをお願いしました。今までもピーラーは使ったことがあるので上手に使えていました。こんにゃくや白菜をちぎるのは少しコツがいるようで苦労したようですが、昼食に自分たちが下ごしらえしたものが出てくると嬉しそうにする姿がとても印象的でした。



桃の節句

ひなまつりとも言い、ひな人形を飾り白酒やひし餅をお供えして子どもたちの無病息災を祈る行事です。



ハマグリ遊び

平安時代の、ハマグリの殻を使った「貝合わせ」。使われる貝はオオハマグリで、たくさん並べた貝殻の中から対を見つけるあそびです。「対になっている貝のみが重なり合う」性質が生かされています。

今年度の給食を通して

4月に開園してから、一年間給食を提供してきましたが、最初はばたばたすることも多く、ただ食事を提供するだけになってしまっていた部分もあり反省の日々でした。子どもたちが食べるのが好きで、開園当初から、食事の時は泣くこともなく、しっかりと食べられていたことが本当に救いでした。年度の後半になるにつれ、クッキングを行うことができたり、子どもたちとの交流が増えていきました。来年度はもっとたくさんの食の経験を、子どもたちとともにしていきたいと思っています。一年間ありがとうございました。

行事食などのお知らせ

3月2日(金)ひなまつりメニュー

昼食 ちらし寿司・はまぐりの潮汁(幼児)・鶏の照り焼き・白菜のおかか和え

軽食 三色ゼリー ひなあられ(幼児)・いちご・牛乳

3月6日(火)誕生会

いちごクリームケーキ・りんご・りんごジュース(1歳は牛乳)

3月15日(木) どんどんさんリクエストメニュー

昼食 カレーライス・キャベツとツナのサラダ・ミニトマト(乳児はトマト)・牛乳

軽食 ココアカップケーキ・みかん

