

給食だより



こども園 いしはら
給食室 No.223
R6.4.25 (木)

いただきます!!

ご進級おめでとうございます!

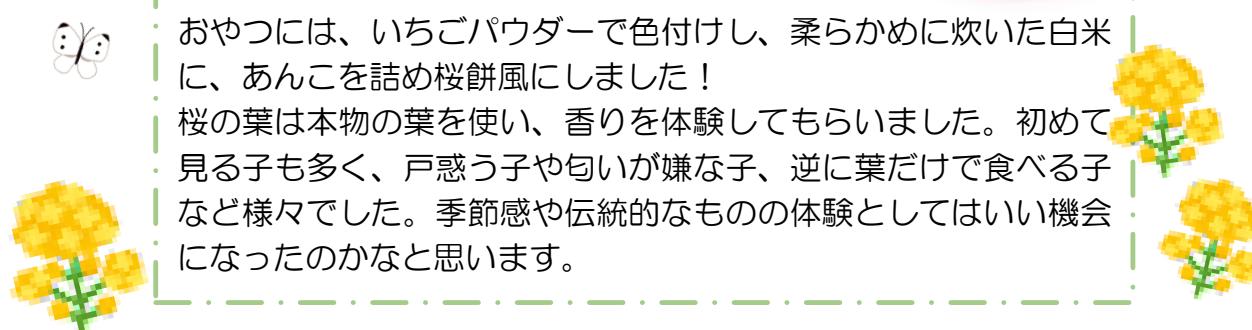
新年度が始まりひと月が経とうとしています。
少し環境が変わり、戸惑いもあったと思いますが、お姉さんお兄さんになれたことを、嬉しそうにしている様子が伺えます。
食を通して子ども達の成長の手助けができるよう栄養たっぷりの
おいしい給食を作りたいと思います。

4月の行事食『春のプレートランチ』

今月のお楽しみ給食は、お花に飾り付けしたおにぎりと、春が旬の鰯を照り焼きに、筍は若竹汁にして、春を感じてもらいました。



おやつには、いちごパウダーで色付けし、柔らかめに炊いた白米に、あんこを詰め桜餅風にしました！
桜の葉は本物の葉を使い、香りを体験してもらいました。初めて見る子も多く、戸惑う子や匂いが嫌な子、逆に葉だけで食べる子など様々でした。季節感や伝統的なものの体験としてはいい機会になったのかなと思います。



筍を見てもらいました！

幼稚園クラスで生の筍を見てもらいました！
そのままの筍を触って、重さや手触りを感じてもらい、春の時期になると美味しく食べられるんだよ、とお話をしました。



生の筍にみんな興味津々！「何か分かるかな？」と聞くと、「バナナ！」と答える子や、恐る恐る触れてみる子、手で切れるか試してみて硬さにびっくりする子、下のぶつぶつのところが気になる子、など反応は様々でした！



給食室で茹でたあとは、みんなに皮むきもらいました。
どんどん小さくなっていく筍、やっぱりバナナを連想させるようで。。。むいた皮をいでみると「どうもろこしの匂い！」「くさい！」「いいにおいする～」などなど、皮の内側と外側を比べてみたり、柔らかくなった毛に触れてみたり。
おやつの筍おにぎりもペロリと食べてくれ、筍を一杯、感じてもらえたと思います。