

食べることは人とつながり生きること

給食だより

箕面保育園 給食室 2017年度1月号〈No.46〉



よい年越しを お過ごしください

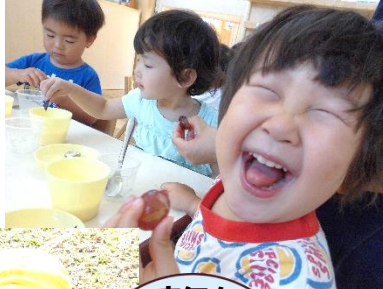


あっという間に年末ですね。今年もたくさんの食を通してとりくみを子どもたちと一緒におこなってきました。お手伝い活動やクッキングをすることで食事への期待が膨らみ、食べることにより意欲的になった子どもたち。また、行事メニューなどの保育との連携を大切に考えながらの給食づくりも大切にしてきました。行事のとりくみが終わったあとには、いつもとは違った特別なメニューで楽しい気持ちがより感じられるように願いを込めて作ってきましたよ。

そして、新たに始めたレシピ紹介では、たくさんの方に給食・おやつレシピを手にとって頂けてとても嬉しかったです(また感想もご紹介しますね!)。今年も子どもたちの「おいしい!」の笑顔に支えられてきた1年でした。

来年も、もっと子どもたちが“楽しい食事の思い出”を増やせるような食事づくりをしていきたいと思えます!

お正月休みは美味しいものを食べてゆっくりお過ごしくださいね。新年に元気な姿で会えるのを楽しみにしています♡



来年も
笑顔あふれる
給食づくりを
目指します!



日本の郷土料理をたべよう!



～北海道編～

今月のご当地メニューは、北海道です。以前一度給食で出したこともあります。もう一回食べたい!との声があったので1月に登場します。周りが海で囲まれているため、海産物が美味しく有名ですが、広大な大地を生かした農業や酪農も盛んで、地域ごとに多種多様な畜産産物が生産されているのも特徴です。給食で出す「ちゃんちゃん焼き」では、普段食べる時は切り身になっている鮭も、大きな半身をそのまま豪快に使用しますよ!

献立

【給食】

- ・ごはん
- ・鮭のちゃんちゃん焼き
- ・空知汁

【おやつ】

- ・いももち



いももちってなあに?

特産のじゃがいもを使った料理です。火を通したじゃがいもをつぶして片栗粉を入れてよく練り、丸めて焦げ目がつくまで焼きます。いもだんごと呼ばれることもあります。甘辛い味付け(砂糖しょうゆ)やバターをつけて食べます。昔もち米の生産技術が未発達だった時代に、豊富に生産されたじゃがいもやかぼちゃを餅の代わりとして作られたことが始まりだと言われています。

笑顔いっぱい! 心も身体も満たされた親子クッキング

親子クッキングへのご参加、ありがとうございました。たくさんの方が参加して下さい、とても賑やかで楽しい時間となりました。

同じクラス同士はもちろん、年齢の違うお友だちともたくさんお話をする姿があり、嬉しく思いました。保護者の方々にとっても、いつもはなかなか会うことのできない方とも交流できる良い機会になったのではないかと思います。

それぞれ好きな形に伸ばしたり、自分の選んだ具材をのせたピザはどれも個性豊かで、焼きあがる前から見ていてとってもわくわくしました! オープンに入ったあとも、焼き上がりが楽しみで待ちきれない子どもたち。給食室のカウンターに来て「もうやけた?」「いいにおいしてきた～」と口々に言いながら覗きに来ていましたよ。

焼き立てのピザに、コーンスープもたくさんおかわりをした子どもたち。そして保護者の方々の表情は、みんな笑顔でいっぱいでした☆

親子で一緒になにかをつくらったり美味しいものを味わうことで、心も身体も満たされます。お家でも、ぜひまたやってみてくださいね♪

Thank you



今月のお弁当の日は4日(木)【全園児】です。
お弁当箱の日は25日(木)【2～5歳児クラス】です。