

給食だより

令和6年度 11月号 No. 8

「絵本から飛び出したおやつ」



～あらすじ～

くりのきえんに、5歳になるお友達がいます。みんな大きくなったので、洋服が窮屈になりました。それで、わんすけくんのボタンが飛んでいき、そのボタンがみんなのお父さんとお母さんの夢の中に入って、何かを伝えていくお話です。

今月の「絵本から飛び出したおやつ」は、七五三に関するおやつでした。七五三は、千歳飴を食べて祝う行事で、千歳飴には、親が自らの子に長寿の願いを込めて、細長くなっており、縁起が良いものとされています。その由来を元に保育園では、「紅白の春巻きスティック」を作って、みんなでお祝っています。紅色は春雨と人参をコンソメで炒た塩味系で、白色は芋の餡で白色を表現し甘味系になっており、毎年子どもたちは、「どっちの味が好き？」と友達に聞きながら嬉しそうに食べています。

絵本を見ているときは、七五三の話題で盛り上がるクラスが多く、七五三の写真を撮った子どもたちは、絵本に出てくるウサギに「うさぎさんは、どんな洋服を着るかな？」や「千歳飴、食べたことあるよ。長いよね！」など楽しみながら見ていました。



～親子で味噌作り～

11月9日(土)に親子で味噌作りに挑戦しました。味噌の材料は、JA味噌加工所から、茹でた大豆と米塩麴を仕入れて作ります。(給食で使用している味噌もJA味噌加工所から購入しています。)始めにビニール袋の中で茹でた大豆を手で潰し、滑らかになったら米塩麴を入れて手のひらを使って混ぜ合わせていきます。この作業は、力がある作業でもあり子どもだけでは混ぜることが難しく保護者の方に手伝ってもらいながら仕上げました。参加された保護者は、「結構力仕事ですね。」と言いながら、均一に混ぜ合わせてもらい、最後はボールのように丸めてから桶に入れていきました。

また、保護者の大半の方は、初めて味噌作りを体験され「味噌って、こうやって作るんですね。」と感心された方もいらっしゃいました。この味噌は、JA味噌加工所で発酵させてもらい、卒園式の日には記念品として年長児の世帯にお渡しします。



～骨付き魚に挑戦！～

年長児は、10月よりサバの塩焼きの時に骨付きの魚に挑戦しています。家庭で骨付きの魚を食べている子が、3分の1人ほどいました。食べ慣れている子は、上手に骨を出していましたが、初めて魚をほぐして食べる子は、真剣に骨と身を見極めながら食べていました。これから月に1回は、献立に取り入れていきますので、ご家庭でも挑戦してみてください。



～大きく育っています～

9月末に植えた冬野菜は、元気に成長しています。しかし、ほうれん草と人参は、芽を出しましたが、今年は残暑が厳しかったため成長出来ませんでした。ブロッコリー、キャベツ、大根は順調に育っているため、収穫出来次第みんなで頂きたいと思っています。

