

給食だよい

令和5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。みんな大きくなつたので、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つて、何かを伝えていくお話です。

11月15日は、七五三でした。七五三では、千歳飴を食べて祝う習わしがあり、千歳飴には、親が自らの子に長寿の願いを込めていたり細くなつておらず、縁起が良い物とされています。

保育園の方でも以前は、千歳飴を渡していましたが、おやつでお祝いが出来ないかと考え、千歳飴の由来を元に“紅白の春巻きスティック”を作り、さらに七五三にまつわる絵本を読んでもらいお祝いをしています。

紅白の春巻きスティックは、紅色の方をコンソメ味で春雨と人参を炒めた物、白色の方は、スイートポテト味のサツマイモ餡で表現しました。このおやつは、年に一度もあり子どもたちは、とても大好きで人気のあるおやつです。

そして、年長児のクラスでは、「今日のおやつは、スティック春巻きです。」と伝えると「あのおやつ好き！」とすぐに答えていました。また、他の年齢では七五三の写真を撮った子も多く、絵本を読んでもらいおやつを食べる子どもたちは、大盛り上がりでした。



～親子で味噌作り～

11月11日（土）に年長児は、茶道教室の発表と親子で味噌づくりを行いました。

味噌の材料は、給食で使用しているJA味噌加工所から、茹でた大豆と塩麹を入れて作ります。始めにビニール袋の中で茹でた大豆を手で潰し、滑らかくなつたら塩麹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、力がいる作業でもあり保護者の方は、「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るてもらい、卒園式の日に記念品として年長児の世帯にお渡しします。



～合同会食～

給食の時間は、年齢別（クラス別）で食べていますが、年少児ではなかなか皿や茶碗を持って食べないという姿が目立つため、年長児と年少児の合同会食を10月に行ってみました。

すると、年長児は、年下の子から見られているので、良いお手本にならなければいけないという意識が高まり、また、年少児はお兄ちゃん・お姉ちゃんたちを見て良い所を真似して食べようという意識を持ち始め、お互いに良い緊張感を持ちながら食事をする姿が見られました。

そして、早く食べ終わった年長児が、食べ終わっていない年少児の茶碗に付いているご飯粒を集めて食べさせてくれる姿もあり、いつもより早く給食を食べ終わることができました。

