

給食だよ！ 6月

2023/6/1
しおかぜ認定こども園



ほら、このギザギザの葉っぱが「大葉」！いい匂いがするよ♪

これかなあ？
ちょっとちぎってみようかな

先生、この葉っぱ？

違うよ！それは「トマト」！においが違うで

野菜が大きく育っています！！

先月、拡大した畑に植えた野菜が大きく育ってきています！外遊び中に、先生と畑を眺めたり、葉っぱをちぎってにおいをかいでみたり…。ちぎろうと葉っぱを引っ張ったつもりが全部抜けたり…。みんなで水やりをしながら、実がなるのを楽しみにしています！実った野菜は、クッキングに使ったりもしますが、降園時、親子で自由に収穫してもらう予定です。数に限りがあるため、全員には行き届かないと思いますが、タイミングが合えばラッキー♪もぎ取って帰ってくださいね。 ※袋が必要な場合は、事務所まで!!



クッキング スタートしました！



すみれ組：カルピスゼリー
粉のゼラチンとさらさらのカルピスが何でかな？ひんやり、つるつとしたゼリーに！！ちょっとゼラチンのおいが出たけど、クリアカップで爽やかなゼリーができました！



つき組：手打ちうどん
粉まみれになりながらみんなで一生懸命こねて作った手打ちうどん！つるつるもちもちしていて、とってもおいしく仕上がりました！朝、園庭で収穫した「大葉」も一緒に食べました。



★給食献立表は、使用食品を記載したものを配布しています。園で初めて口にする食べ物がないよう、食べたことのないものがあれば家庭で食べてみてください。



食品による子どもの窒息にご注意ください！！

近年、6歳以下の子どもの、食品による窒息死が多数発生しています。また、先日はりんごをのどに詰まらせる事故が2件ニュースで取り上げられていました。当園では、日ごろから「食品を小さく切り、食べやすい大きさにして提供する」等の対応をするとともに、食事時の子どもの様子に細心の注意を払うことを徹底し、事故防止に努めています。ご家庭でも、食事の様子を見守る等、事故が起こらないよう気をつけましょう。

今月の郷土料理：京都府(6/9)

《肉豆腐》牛肉と豆腐を鍋ですき焼き風に味付けし、九条ねぎを入れて食べます。家庭や料亭によって味付けが異なる、個性のある京都の定番郷土料理です。

《なます》古老柿と言われる干し柿を使った古老柿なますもあります。千切りにした大根と人参を塩でもみ、水気を切ったら、酢、みりん、砂糖を入れて味が馴染んだら食べられます。

《おはぎ》彼岸の時期につくられ、春は「ぼたもち」、秋は「おはぎ」と季節で呼び名が変わります。春は牡丹の花に、秋は同様に萩の花に見立てたといわれています。

今月の給食：魚のトマトソースかけ(6/23)

《材料：子ども1人分》

- ・鮭…1切(40g)
- ・塩、こしょう…少々
- ・玉ねぎ…25g
- ・ピーマン…5g
- ・ケチャップ…4g
- ・トマト缶…2g
- ・鶏がらスープの素…0.2g
- ・ソース…2g
- ・砂糖…0.5g

《作り方》

- ①鮭に塩こしょうを振って焼く。
- ②小鍋に少量の油を敷いて野菜を炒め、トマト缶と調味料を入れて一煮立ちさせる。(焦げ付くようなら少量の水を入れて煮詰める)
- ③①に②をかける。



(株)LEOC
山本あゆみ

6月は湿度が高く、食中毒の原因となる細菌が増えやすくなります。園児のみなさんが安心して給食を食べられるよう、調理の際は、中心温度の測定、調理器具の消毒等を徹底し、食中毒予防に努めます。

おらせ

※長い間、園の給食調理員として勤務されていた寺崎由紀枝さんが5月末で退職されました。後任は福池育代さんです。よろしくお願いします。



