



2020年 1月

大宮まぶね保育園

06-6955-4571

携帯 080-4249-5006



あけましておめでとうございます

新しい一年が、お子様にとって、また保護者の皆様にとって笑顔がたくさんになりますよう、お祈り申し上げます。新しい年を迎え、気持ちを新たに子どもたちが元気に成長できる手助けとなる給食を提供できるよう、より一層努力致します。

今年も、ご家庭のご協力とご理解をいただきますようよろしくお願い致します。



12月の食育

りんご組…ぎょうざの皮ピザ作り

「なにませようかなあ?」「いっぱいのせたよ!」と楽しくできました。ハムやコーンなどお山のように乗せる子もいれば、配置を考えてませたりといろんなピザができました!

出来上がりをとても楽しみに待っていて、出来立てを持っていくと「わあ~!!」と大歓声☆

一口食べると「めっちゃおいしい~!」と大喜びです。お友だちや先生と楽しく作ったピザはすぐになくなりました!

みかん組…梅干しの種出し、コロッケ作り

梅干しの種出しは、みんな興味津々!酸っぱいにおいがする~といいながらも楽しく出せました。その日のおにぎりに混ぜたら、おいしい!と意外にもペロッと食べてくれました。

コロッケ作りは、じゃが芋をつぶすところからパン粉をつけるところまでしました。みんなパン粉もきれいに付けることができ、おいしいコロッケができました!揚げたてのコロッケとってもおいしかったね☆

嗜好調査のアンケートのご協力ありがとうございました!

食についていただいた質問、給食やおやつレシピは順次、おたよりにて配信します。

今月は、子どもたちに人気の【カレーパン】です。揚げなくても、焼くだけで美味しいカレーパンができます☆

【カレーパン】1人分

食パン(耳なし)	1枚	玉ねぎ	15g
合ミンチ	15g	人参	5g
カレールー	適量		

①玉ねぎ・人参はみじん切りにする。

②鍋に油を熱し、合ミンチを炒め、火が通ったら、①を入れさらに炒める。

③野菜に火が通ったら、カレールーを入れ溶かす。

④食パンに具をのせ、半分に折りたたみ、端を指で押さえて閉じる

⑤④を焼き目がつくまで、オーブンで焼く。

※あらかじめお湯でカレールーを溶かしておくとな馴染みやすいです。(粘度は高め、どろっとしててOK!)

食についての質問にお答えします!

*一品ずつ食べる、交互に食べてくれない

和食は交互に食べることで「口中調味」といって、味の薄い主食をおいしく食べられるようになっています。そしてバランスよく食べられるので、食べ残しも減ります。

ごはん・お汁・おかずの「三角食べ」を小学校でもすすめています、以前ほど厳しく指導はされていません。「順番に食べるとおいしいね」「順番こ!」と無理のないようにすすめていきましょう!

