

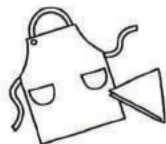


給食だより



首里ライオンの子保育園 春号

ご入園、ご進級おめでとうございます。子どもたちもおやごさんも新しい環境に慣れるのに精一杯だと思いますが、子どもたちが早く園生活に慣れ、楽しく登園できるように、食育を通して、関わっていきたいと思っていますので、よろしくをお願いします。



調理おぼさんの思い



☆手作りおやつを心掛けます。食材そのもの（蒸かしイモ、野菜スティック、果物など）、添加物が少ないもの、旬の地元食材、「まごはやさしい（豆類、ゴマなど種実類、わかめなど海藻、野菜、魚、しいたけなどキノコ類、イモ類）」などの食材を使っています。

☆1回/週は雑穀入りごはんにします。

☆給食やおやつで使われている食材を、写真で見たり、実際に触ったり、香りをかいだりする機会を多くもちたいです。

☆子どもクッキングを企画していきます（大きいクラスは白玉団子、野菜サラダ、ひらやーちー、パン、みそ汁など、小さいクラスは模擬クッキングを予定）

☆食べ物育て、収穫し、調理して食べる喜びを感じてほしいので、初めて野菜作りに挑戦します！



お願い

◎その日の園の状況や、天気、食材の入手状況などで、おやつの内容を変更する場合がありますので、ご了承ください。

◎園では、感染・食中毒予防のため、食器などを煮沸消毒しています。そのため、牛乳のコップや歯磨きのコップは、耐熱のものをご用意していただきたいと思います。高温にさらされますので、劣化が早くなる可能性もありますので、ご理解いただくと幸いです。



最近のできごと



- ◎ ★宮崎県から届いた日向夏。みずみずしく、「いいにおい！」と言いながら美味しそうに食べていました。初めて見るミカンに、少し怖ごわ触っている子もいました。
- ◎ ★大きいクラスで、ポップコーンを作りました。硬いトウモロコシの種がポンポンとはじける様子に興味しんしん。「コップホーン！ポップホーン！」と大興奮している子や不思議そうに見つめている子など、楽しいおやつの時間を過ごしました。

