



枇杷島保育園
調理員 青山・竹内・金子記

7日 七夕献立『キラキラ天の川サラダ』

春雨におくら、赤パプリカ、コーン、みかん缶を散らして、天の川にキラキラ輝く星をイメージしたサラダは、蒸し暑い時期ということもあり、「冷たいちゆるちゆるもおいしいね」と、大好評でした。貝飾りの旗も、キラキラで喜んでいました。

〈メニュー〉

- 鶏肉のオーロラ焼き
- キラキラ天の川サラダ
- 野菜と卵のスープ



8日 カレーの日

初めてのお魚カレーでしたが、白身魚のフライは柔らかくて食べやすかったようです。



〈メニュー〉

- フィッシュフライカレー
- トマトと卵のゴママヨサラダ



14日 サマーフェスティバル『夏野菜豚汁作り』

〈つぼみ組〉ほうれん草ちぎり



今年度初めての食育活動だったつぼみ組。葉っぱを小さくちぎったり、茎をポキポキ折ったり、茎をもって振ってみたり・・・それぞれのやり方で、ほうれん草と触れ合っていました。口を開けてじーっとほうれん草を見つめていた子は、食べたかったのかな？！



〈すみれ組〉しめじさき



「きのこのにおいがする～」と、匂いに敏感な子どもたちでしたが、嫌がることなく、しめじがバラバラに分かれるのを楽しんでいました。匂いが苦手で、なかなかきのこに触れない子もいました。給食でお汁のきのこをうれしそうに探していました。

〈さくら組〉こんにゃくちぎり



握りやすいよう棒状に切ったこんにゃくをちぎってもらいました。つるつる滑って握るのも一苦労でしたが、「赤ちゃんが食べられるくらい大きさにちぎるよ」と先生が言うと、「はいっ！！」とはりきってちぎっていました。



〈ばら組〉たまねぎの皮むき・大根の型抜き



玉ねぎの皮むきは、班でひとり一枚ずつむいて回しましたが、次の番を待っている間に「目が痛いよー」「涙が出てきた」と、大騒ぎでした。大根の型抜きは、四角く切った大根1枚から、なるべくたくさんの型抜きができるよう、自分で考えながら進めました。

〈ひまわり組〉じゃがいも・なす・たまねぎ切り



1回目は先生と一緒に、2回目からはひとりで野菜を切りに挑戦！！包丁を握った手にも、野菜を押さえる手にも力が入ってしまい、一回切ると「はあ〜」と大きく息をしていました。「じゃがいもは全部硬くて、なすは皮だけ硬いね」「じゃがいもを切ると、べたべたするね」「たまねぎは、氷水につけると涙が出ないんだよ」など、様々な気づきや、子ども同士での学びもあり、とてもいい経験になったようです。



子どもたちのおかげで、おいしい豚汁ができました。みんないつも以上におかわりをして、お腹いっぱいになりました。



29日 誕生会

そうめんはつるつると進みが良く、写真を撮る間もなく食べ終わってしまったクラスもありました。おかわりもたくさんしました。

〈メニュー〉

- 冷やしそうめん
- 夏野菜かきあげ
- ブロッコリーのさっぱりあえ

