



もぐもぐだより6月

枇杷島保育園
調理員 青山・竹内・金子記

5日 ばら組 そら豆のさやだし・皮むき

「くさーい」「ブロッコリーのにおいがする」そんなことを言いながらも、集中して取り組んでくれました。途中、そら豆の下茹でが終わるのを待っている間、給食室Q & A！「みんなが入れるくらい大きいお鍋でゆでるんだよ」「しゃもじは、身長と同じくらいだよ」と言うと、「すごーい」と興味津々の子どもたちでした。



両方の親指でさやの筋を押しても、なかなかさやが開かず、苦戦している子もいました。



一度下茹でするために、給食室まで運びました。重いから、落とさないように気をつけて！



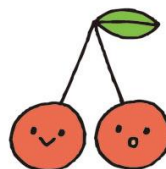
薄皮も硬く、なかなか思うようにむけませんでした。が、つるんとむけると「気持ちいい〜」



「そら豆どこかな？」「ここに入っているよ！」みんなで探しながら、食べました。緑色が鮮やかで、初夏を感じますね。

9日 カレーの日

今月も、コロナ対応でトッピング無しのカレーでしたが、みんな大好きなハンバーグが乗っていて、子どもたちはニコニコでした☆



〈メニュー〉

- ハンバーグカレー
- フルーツ
- ヨーグルトサラダ



畑の野菜がどんどん大きくなっています！

畑のじゃがいも、夏野菜ともに、ひまわり組の水やりのかいもあってか、とても元気に育っています。そして、15日今年度初のきゅうりを2本収穫することができました。からすがじゃがいもの畑に集まってくる？！という事件が起こり、高野先生がすずをつけたり、ネットをはったり、じゃがいもを守ろうと苦戦中です。



19日 誕生会

焼きそばの麺にミートソースのかかった、新潟ご当地グルメ『イタリアン』は、おかわりの列ができるくらい好評でした。今月はイタリアンを始め、ぽっぽ焼きなど給食風にアレンジしたえんま市メニューを、子どもたちに楽しんでもらいました。えんま市ごっこに向けて、気分が盛り上がったかな？！

〈メニュー〉

- イタリアン焼きそば
- にら玉スープ



お好み焼き風
卵焼き



ぽっぽ焼き



えんま市の頃出回る
笹団子



《15日(月)～18日(木)は、食育・カミカミウィークでした》

6月の食育月間に合わせて、15日から4日間噛みごたえのある食材を使ったメニューで、子どもたちに噛むことの大切さを知ってもらいました。

カミカミ食材
鶏肉
切り干し大根



カミカミ食材
大豆



さくら・ばら・ひまわり組では、各年齢に合わせて10～15分、お話せず食べる事に集中する「もぐもぐタイム」を設けています。