



枇杷島保育園  
調理員 青山・竹内・金子記

8/18

誕生会



〈メニュー〉  
○タコライス  
○わかめスープ



8日 カレーの日

〈メニュー〉  
○ハンバーグカレー  
○梨とチーズの  
さっぱりサラダ



14日 〈ひまわり組〉大根植え

『ひまわりわくわくすたーばたけ』で最後に育てる野菜は、大根です。寒い季節、みんなの体を温めてくれる大根、収穫が楽しみです。



畑の先生が大根の種を出すと、「見せて見せて！」と思わず駆け寄っていく子どもたちでした。



手の中に5粒ずつ、小さくて赤い種をもらいました。「小さ過ぎて落としそう」と心配そうに、手の中の種をじっと見つめている子どももいました。その後、全員無事土の中に種をまき、一安心でした。



種を植えた後、「大根のお布団だよ」と畑の先生が取り出したのは、藁(わら)！「これ何？」「お米見つけた！」と、見慣れない藁を触って、喜んでいました。



最後は、お当番が畑に水やりをしました。「どれくらいしたら芽が出るの？」「いつになったら食べられるの？」と、大根の生長を楽しみにしているようです。

# 17日 <ぱくもぐランチ> 糸うりの五目なます

今月のぱくもぐランチ（保育園、小・中学校合同メニュー）は、柏崎の郷土料理『糸うりの五目なます』でした。普段あまり見ることのない糸うりを、さくら組、ばら組、ひまわり組で触ってみました！さくら組の子どもたちの様子を覗いてみると。



## <さくら組>

糸うりを触ると、「冷たい」「つるつるしてる」「重い」「硬い」、いろいろな声があがりました。隣のお友達に渡す時も、みんな慎重に。ウエイトリフティングの選手のように、高く持ち上げる力自慢さんもいました。



糸うりの中には、秘密が詰まっているんだよ。中を覗いてみよう！



切って茹でた糸うりを出すと、「あっ、秘密だ！」と興味津々。実際に触って秘密を確認してみます。「勝手にバラバラになるよ」「ラーメンみたい」と、他の野菜には無い特徴に驚いていました。



『糸うりの五目なます』は、酸味が穏やかで、シャキシャキした食感と甘辛い味付けが、子どもたちに人気でした！

給食では、様々な柏崎のならではの食材を取り入れ、子どもたちに伝えています。

# 22日 誕生会



## <メニュー>

- 栗ごはん
- エリンギ入り肉団子
- コーンとカニカマのサラダ
- まいたけのみそ汁

