



# 給食だより

平成 29 年 8 月 1 6 日 (水)

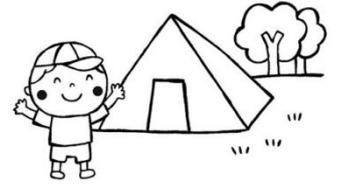
赤間保育園発第 73 号

記：給食室 (赤木、寺山)

残暑厳しく、まだまだ暑い日が続いていますが、子ども達は、夏の暑さにも負けず元気いっぱい遊び、給食もよく食べています。

9 月にはつき組 (5 歳児) が『わくわくキャンプ』を行います。キャンプでは、テントをはり、かまどやトイレを自分たちで作ります。ご飯も一から作ります。飯合を使ってかまどでご飯を炊き、野菜を切って鍋で煮てカレーや味噌汁を作ります。食材は子どもたち一人ひとり担当の食材を決めて、責任をもってスーパーで選び、購入します。子ども達にとって、この 2 日間は非日常の生活で、貴重な体験になります。

キャンプに向けて、今月より、夕食・軽食に用いる食材を使って、野菜を切る練習を行っています。子ども達は、とても楽しみにしてくれていました。この野菜を切る練習では、園で行っているクッキングと同様に本物の包丁を使用しています。また、キャンプでもこの包丁を使用します。まな板には牛乳パックを使用し、まな板として使用した後は鍋敷きや、かまどの火おこしの材料として再利用します。キャンプの前にさまざまなことを知る機会を作り、子ども達が希望や自信をもってキャンプに臨むことができるよう給食室も一緒に取り組んでいきます。その他にも、出汁の作り方なども伝えていきたいと思っています。そして、子どもたちと一緒に 1 日目の昼食と夕食、2 日目の朝食と昼食のメニューも考えて行きます。



キャンプ当日は、どんな素敵な料理ができるか楽しみです。



今月の給食のマナーの目標は、“お皿の正しい置き方、お皿を持って食べること、お皿を大切に扱う”です。お皿の正しい置き方については、ご飯・汁物・主菜・副菜のお皿の置く位置を確認して食べています。そして、給食の放送で「左手前にご飯を置きましょう。右手前にお汁、お汁の上にお肉、お肉の横にお野菜を置きましょう。先生たちの正しい食器の置き方を見て、みんなもまねして置いてみてくださいね。」と伝えています。お皿を持って食べることも、“親指を上にしてお皿持とうね”と食事中に促しています。保育園では、私たち職員がお手本となり、正しいマナーで子ども達と一緒に食事の時間を楽しみたいと思います。ぜひ、ご家庭でもこのように普段から子ども達自身が見て気を付けることができるように、写真や絵を貼ってみてはいかがでしょうか。



**今回は簡単おやつ【麩のラスク】の作り方をご紹介します。**

**材 料 (4人分)**

- ・ 麩            20g
- ・ きび砂糖    10g
- ・ 無塩バター 15g

**作り方**

- ①バターを耐熱ボウルに入れ、電子レンジで溶かす。
- ②溶かしたバターの中に、麩を一気に入れ、和える。  
(麩をいれたら、バターが全体に絡まるように、すぐ混ぜる。)
- ③②の中にきび砂糖を入れて和える。できあがり。

