



あゆみ保育園
平成31年度

4月給食だより

園長 江郷 勝哉
栄養士 丹生 佳奈

給食の目標

4月 給食に慣れ楽しく食べる

- 分からない食材や初めて食べる料理に関心を持ち、少しずつ慣れていく。
- 正しい食器の位置を覚える。



4月の行事予定

5日(金) 入園・進級式

入園・進級おめでとうございます。

17日(水) お誕生日会

幼児クラスの誕生児のご家庭の皆様をご招待し園の給食を提供します。

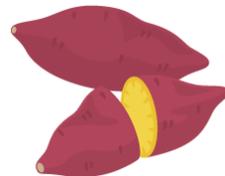
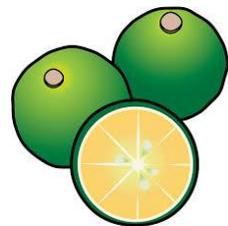
平成31年度も昨年度に引き続き日本各地の郷土料理の紹介を行っていきます。

4月の郷土料理は、徳島県です

でこまわし・・・串にさした姿が人形浄瑠璃の阿波でこの頭(でこ)のように見え、それをいろいろ回しながらあぶって食べることに由来します。本来は里芋の大きなものを蒸して竹串にさして、ろばたでこんがり焼いていますが、現在では入手しやすいじゃが芋を使う事が多いようです。

おでんぶ・・・正月のおせちや建前など祝い事の際によく作られています。徳島県独特の豆の煮物で、黒豆や金時豆を大根、ごぼうなど野菜と一緒に煮込みます。

焼き餅・・・藩主蜂須賀家政公に献上したところ非常に喜ばれたといわれる焼き菓子です。



おでんぶのレシピ (徳島県の郷土料理)

<材料> 4人分

- ・こんにゃく 100g
- ・れんこん 80g
- ・人参 100g
- ・大根 100g
- ・金時豆 40g
- ・だし汁 200cc
- ・砂糖 40g
- ・醤油 35cc

<作り方>

1. 金時豆は水に一晩つけた後、ゆでる。
2. 野菜類、こんにゃくは1cmの角切りにする。
3. だし汁を鍋に入れて金時豆以外の材料を入れて煮る。
4. 金時豆と調味料を加え、煮たら出来上がり。

お好みで、最後に梅干しを入れて少し煮ても美味しく頂けます。
保育園でも梅干しをいれて提供します。

楽しい食育

《身体の仕組みについて》

3月は身体の仕組みについてエプロンシアターを使ってお話ししました。みんなが食べたご飯が体の中でどうなるのか実際に自分の体を指で指してもらいながらお話しすると興味を持って聞いてくれました。

少し難しいお話でしたが、みんな頑張って臓器の名前を覚えてくれました。

また小腸を伸ばして「みんなのお腹の中にもこんなに長い腸があるんだよ。」とお話しするととてもびっくりしている様子でした。

「良いうんち『バナナうんち』を出すには野菜を好き嫌いでいっばい食べるんだよ。」と言うとみんな「はい!!」と元気に答えてくれました。

《長崎県について》

長崎県は小さな島がたくさんある県で971個もあるんだよとお話しするとみんなとてもびっくりしていました。

また、長崎県で有名な「ハウステンボス」の写真を見せると「行ってみたい!!」と興味を持ってくれました。

郷土料理では「長崎ちゃんぽん」「長崎天ぷら」「浦上そばろ」「カステラ」を写真を用いて何が入っているか答えてもらいながらお話ししました。

カステラは知っているお子様も多く「好きー!!」と答えてくれました。

給食当日は、長崎ちゃんぽんと長崎天ぷらが大人気で、おやつのカステラも「おいしい!!」と言って喜んで食べてくれました。

☆給食より☆

平成31年度も安全でおいしくお子様に喜んで頂けるような給食作りを目指していきます。どうぞよろしくお願い致します。

旬の食材を取り入れ和食の良さ、日本古来の習慣・風習を継承していきたいと思ひます。またお子様達に食に興味を持ってもらうために、毎月2回幼児クラス対象に栄養指導を行っています。主に郷土料理の内容や、食事のマナーなど理解できるように工夫していきたいと思ひます。