

令和6年度

食育だより



共栄保育園・みのり園

2025年2月25日

早いもので、今年度も残り1か月あまりとなり、卒園・進級の時期がやってきます。子どもたちが給食を通じて、少しでも食に興味を持ち、『食べるのが大好き!』と感じてくれたら嬉しいです!

来年度も『保育園の給食美味しい!』『給食の時間が楽しい!』と思ってもらえるような給食作りに励んでいきたいと思えます😊

☆食育活動の様子☆

～ばんだぐみ・クッキング～
～焼うどんを作ったよ～



玉ねぎ、ピーマン、きゃべつ、えのき、しめじの下処理をみんなで頑張ってくれました。ピーマンが苦手な子が多かったので、焼うどんの前に、ピーマンだけをしょうゆで炒めてみんなで食べました。自分で種取りをしたピーマンなので、いつもよりおいしく感じてくれたのかな?焼うどんもピーマンも、たくさん食べてくれました。大成功!!

～お正月料理～

幸せになれ!紅なます

松風焼



京風みそ汁



ななくさがゆ
ことしもびょうきにならず、げんきで
すごせますように...とたべます。
おしやうがつのごちそう、よわったおなごを
やすめてあげます。
はるの
ななくさ → せりなすなごぼう、はこべら
はこべら、すずな、すずしろ

1月7日は、お正月料理でした。おせち料理の縁起物の1つである松風焼は、「裏のない、隠し事のない正直な生き方ができるように」という意味が込められています。七草がゆは、食べ慣れないおかゆに少し苦戦している子もいましたが、1年の健康を願って食べていましたよ。



七草がゆ

～節分～



2月3日は、節分メニューで、
鬼さん牛丼でした！角はとんがりコーン、
髪の毛はお肉、目はグリーンピース、口は人参で
鬼さんを完成させました！
みんな、どんな鬼ができたかな～？？

～らっこぐみ・クッキング～ ～ちゃんこ鍋を作ったよ～

白菜をちぎったり、ネギや油揚げをハサミで
食べやすい大きさに切ってくれました！大根や人参は
お花などの可愛い形に型抜きをしました。
具材をお鍋で柔らかくしたあと、鶏ガラだしや、味噌、
しょうゆ、すりごまなどたくさんの調味料で味付けをして、
完成！！クッキングで使ったザルやボールなども
しっかり洗ってくれ、片付けまで完璧でした！！
自分たちで作ったちゃんこ鍋、「とってもおいしい！」
とたくさん食べていましたよ♪



☆リクエストメニュー☆

ぞう組さんの保育園での生活も残りわずかとなりました。

みんなで給食を食べるのもあと少しですね・・・。

2月・3月の献立にはぞう組さんからの『リクエストメニュー』を入れています。

キッズリーで配信している献立表の★印がついているメニューがリクエストメニューです！！

どうぞお楽しみに～♪

ごはん編

- ・カツカレー
- ・ハヤシライス
- ・牛丼
- ・のりごはん
- ・カレーうどん
- ・かきたま汁
- ・鶏のからあげ
- ・鶏のオイスターソース焼き
- ・サケのマヨネーズ焼き
- ・サケの塩焼き
- ・サバの塩焼き
- ・星のコロッケ
- ・ハンバーグ

おやつ編

- ・のりじゃこトースト
- ・きな粉マカロニ
- ・ヨーグルト
- ・一口ゼリー

