

1月の給食だより

平成31年1月1日

くもぎ保育園



新年、明けましておめでとうございます。年末年始は家族で出かけたり、親戚の方と集まったりと、楽しい冬休みを過ごされたことと思います。

今月はお雑煮や七草粥・小豆粥・どんど焼きなどの行事食に出会う機会がたくさんあります。普段とは違う食事を子どもたちと一緒に味わってけるといいなと思っています。

本年も子どもたちに安全で美味しい給食を提供できるように、頑張っていきたいと思っています。よろしくお祈りします。

今月の目標



- ◎ 食事のマナーを身につけて、楽しく食べましょう。
- ◎ 決められた時間内にごはんを食べましょう。
保育園では年齢に応じて、20～40分の間でごはんを食べるようにしています。
- ◎ 先生やお友達と一緒に、楽しい雰囲気の中で食事をしましょう。

みそ汁クッキングをします！

さくら組さんが昨年度、作った味噌が今年も美味しそうにできました。そこで今年も、さくら・れんげ・すみれ組の縦割り班でみそ汁を作ることにしました。

今月は9日・17日・22日の3回です。詳しいことはクラスのお便りでお知らせしますので、エプロン・三角巾の準備をお願いします。

日本料理に欠かせない“だし”。かつお節・昆布・煮干しなどからとられる、だしはそれぞれ特有のうまみ成分を持っています。うま味は料理を美味しくするためには欠かせません。子どものうちから本物の“だし”の味を知っておくことは、きちんとした味覚を育むうえでも大切です。

保育園では毎日、料理に合っただしをとっています。

伝統的な行事食

おせち料理に込められた意味



- ・黒豆…まめに暮らせませすように。
- ・数の子…子孫繁栄や子宝に恵まれますように。
- ・田作り…昔、かたくちいわしが作物の肥料になっていたため五穀豊穰を願って。
- ・昆布巻き…「よろこぶ」ことが二重、三重となるように。
- ・きんとん…黄金色が財宝を意味し、経済発展を願って。

おねがい

1月26日(土)さくら組さんの親子クッキングを計画しています。

詳しいことはクラス便りでお知らせします。

