



食育だより

なごみん神山園

あけましておめでとうございます。

新年がスタートし、職員一同身の引き締まる思いです。

本年も保護者の方々とお子さまの成長を食事の面からサポートできるように過ごしていきたいと思います。どうぞよろしくおねがいいたします。

★栄養士の取り組み★

園では、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に沿って保存食の管理を行っています。保存食とは、万が一食中毒が発生した場合に原因を確認するため、原材料及び調理済み食品を一定期間保存するものです。保存食は、保存用ビニール袋入れ、日付を明記したうえで、保存食用冷凍庫（-20℃以下）にて2週間以上保存するものと定められています。これまで神山園では、ビニール袋に直接日付を記入し管理しており、市の監査においても指摘を受けたことはありませんでした。しかし、より日が見やすく、確実に管理できるようにする為、テープを用いて日付を記載する方法に変更しました。その結果、日付の確認がしやすくなり、在庫管理の向上につながってます。



☆豆腐の松風焼き☆



材料:豆腐35g 挽肉25g パン粉6g 味噌2g 砂糖1g
青のり・ごま少量



作り方:①豆腐と挽肉とパン粉 味噌を混ぜ平らにする
②ごま 青のりをのせて200℃で20分焼く
③切り分けて交互に並べ完成



園でもみんなが完食する人気のメニューです。



クリスマスケーキを作ろう

～12月の食育教室の様子～

子どもたちから、「ケーキが作りたい」という意見があったので、おやつ
のクリスマスケーキを作ることになりました。



「クリーム作り」

豆乳を使ってクリーム作りに挑戦しました。
ボールに豆乳・レモン汁・ゼラチン・砂糖を入
れました。次に、1人10回ずつ泡立て器を持
ち混ぜました。「ふわふわになるね」「早くまぜ
てみよう」「少し固くなってきたね」と混ぜ方
を変えてみたりやクリームの状態が変化してい
ることに気づき教えてくれました。

「ケーキのトッピング」

調理室で焼いたホットケーキにフルーツ(いちご・みかん
缶・桃缶)とみんなで作った豆乳クリームをスプーンや
フォークを使い自分で好きなようにのせオリジナルのクリ
スマスケーキを完成させました。「クリームたくさんのせた
いな」「いちごどこにのせようかな」と自分で考え工夫する
姿がみられました。 ケーキを食べると「甘くておいしい
ね」とたくさん食べる事ができました。

