



食育だより

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」「早くませてみよう」「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くことに気付き教えてくれました。

