



食育だより

なごみん神山園

心地よい春の日差しの中、新年度がスタートしました。入園・進級されたおともだちを迎え、みんなで元気いっぱい保育園生活を楽しんでいきましょう。給食室では、これから始まる新しい1年が楽しく過ごせるよう、また、健やかな体づくりにつながるように、心と体にやさしい、おいしい給食づくりに努めてまいります。

★栄養士の取り組み★

なごみんの栄養部では、月1回カンファレンスを実施しています。カンファレンスで、衛生面のさらなる強化を目的として、冬季にノロウイルス検査を実施することとしました。また、神山園では月1回の食育教室を行っています。食育教室では、食材に触れる体験を通して、子どもたちの「やってみたい」という気持ちを大切にしています。今年度は、新たな取り組みとして、食材が変化する過程や本来の姿に注目した食育(魚の解体など)を計画しています。

☆シールドパイ☆

材料：マッシュポテト20g 牛乳2g 人参&たまねぎみじん切り20g 挽肉5g ピザ用チーズ3g 醤油・砂糖小匙1

- 作り方:①マッシュポテト 牛乳を混ぜる
 ②人参&たまねぎ 挽肉を調味料で煮詰める
 ③①と② ピザ用チーズを重ねる
 ④180℃で20分焼く



調味料をケチャップに変えてもおいしく食べられます。

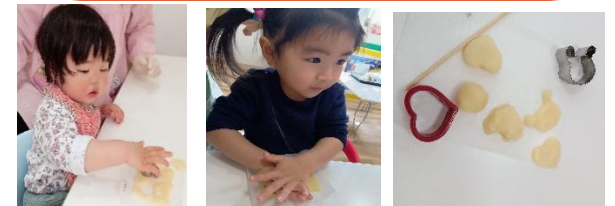
クッキーを作ろう

～3月の食育教室の様子～

手作りの恐竜クッキーを提供した際、「自分たちもやってみたい」という子どもたちの声が聞かれたため、クッキーの型抜きに挑戦しました。

「型をぬいてみよう」

「ぼくは恐竜のクッキーつくる」「くるまのクッキーつくる」「サンタさんがいいな」「ねこちゃんがいいかな」など、思い思いに好きな型を選びました。クッキー生地が柔らかくなる場面もありましたが、型をギュッと押ししたり、生地を型に押し付けたりと工夫する姿が見られました。「こうやってやるとできるよ」とお友達同士で教え合いながら、楽しい雰囲気の中で型抜きをする事ができました。



「クッキーを食べてみよう」

クッキーを調理室運び、焼き上がりを楽しみに待ちました。焼けてくると、調理室から甘いいい香りが広がってきました。してきました。「あまくておいしいね」「いろんな形があるね」「サクサクするよ」と、味や形に注目しながら会話を楽しむ姿がみられました。

