

給食・食育だより

No. 4

平成28年7月1日 南日野保育園

梅雨が明けると夏本番になります。この時期は、急に暑くなるために水分ばかりをとってしまつて食欲が低下してしまいます。暑さ対策をしっかり行って暑い夏を乗り切りましょう。汗をかいたら冷たいタオルで拭くのも効率よく体温を下げることができます

給食室では、基本の味を感じてもらうために、出汁は、こんぶとかつおの厚削りから出汁をとります。朝の調理室はかつおの香りがひろがっています。また二番出汁は、お浸しや、いろんな料理に活用しておいしさにひと工夫しています。

子どもたちの給食の様子を見に定期的に保育室へ行きます、「おいしい」など子どもたちとの会話が楽しみです



園庭で栽培したきゅうり、トマト、オクラを園児から受け取り、洗浄してから、きゅうりは浅漬け、トマトは食べやすくカット、オクラは味噌汁に浮かべ収穫して食べることの喜びを感じてもらいました。今度は子どもたちとのクッキングを予定しています



7月のお誕生日メニュー
ささみチーズ衣焼き
ほうれん草のサラダ
わかめネギスープ
フルーツ
きな粉あんみつ

これはすみれ組の
きゅうりを昆布の
浅漬けにしました

