



給食だより

令和 6 年 12 月
第二ふたば園
給食室

朝夕の寒暖差が続きますが、夜は暖かい食べ物が美味しい季節になりました。
忙しい年末になりますが、体調の変化にも気をつけていきたいですね。



今年もかなりや組がお米の栽培に挑戦しました。
6月に苗を植えて10月に稲刈りを体験したり、脱穀をしたりとお米を食べるまでに沢山の作業がある事を学びました。収穫祭でかなりや組だけ給食のお米に、自分達で収穫したお米を混ぜて炊き、おにぎりを作って実りの秋を感じることができました。



収穫祭では相性汁を作りました。みんなで収穫したさつまいもを洗ったり、玉ねぎの皮をむいたり、しめじさきを各クラス分担して行いました。たまご組はしらたきを、おわんの縁で細かく切ってくれました。しめじ、ベーコン、しらたき、それと大根を入れ味噌をとき、最後に牛乳を入れて作ります。毎年恒例の牛乳の入る味噌汁はこくがあり、子ども達に人気の汁物です。その中に入る野菜の切り方を勉強して、実際に切るところを見ました。各クラス色々な野菜に触れて当日の相性汁は沢山作りましたが、間食していました！！



◎ご飯が食べやすくなる三角食べ◎

給食をひよこ組と一緒に食べた日のことです、チンジャオロースの竹の子に苦戦していた子がいました、ご飯と食べると美味しいよ！そう言って両方口に入れて食べたところ食べやすかったようで、完食する事ができ、みんなでご飯と一緒に食べる事に盛り上がっていました。つついおかずだけを食べて、ご飯だけを食べてと、そればかり食べてしまいがちですが、ご飯と一緒におかずを食べる食べ方がおすすめです♪