



給食だよ!



2020年2月
さんい保育園有明

歴の上ではもう春ですが、まだまだ寒い日が続きますね。寒くて空気が乾燥するこの季節は風邪やインフルエンザが流行します。バランスの良い食事をしっかり摂り、風邪に負けないように気を付けましょう。給食では、冬野菜で身体が温まる献立を取り入れています。

2月3日は節分です!



当日の給食では、『ひじきと大豆の炒り煮』と『恵方巻』を提供します!

「節分」は、4つの季節の分かれ目です。

昔から「立春」から新しい年が始まっていたため、

4つの季節の中でも立春前の「節分」は大切な節目の日です。

★豆(豆まき)★

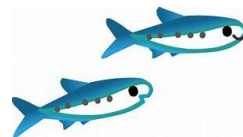
季節の変わり目には、鬼(病気)がきやすいとされているため、豆まきをして、鬼(病気)を追い払います。歳の数より1つ多く福豆を食べて、1年間の健康を願います。

★恵方巻★

恵方(幸福を招く方角)を向いて丸かじりすることで1年健康で過ごせるとされています。
巻き寿司には、「福を巻き込む」という願いが込められています。「縁を切られないために、切らずに食べ、福を逃さないためにも無言で食べます。」



2020年の
恵方は **西南西** です



お魚解体ショー



1月21日(火)に幼児組を対象にお魚の解体ショーを行いました。「鱒(ぶり)」と「鰯(かれい)」が登場し、さばく様子を観察しました。赤身魚と白身魚の違いや旬について、お魚も美味しい食べ方など、たくさん教えていただきました。

★解体ショー★

大きな鱒(ぶり)と形がおもしろい鰯(かれい)を見て子どもたちは、大喜び!さばいた後は、魚の目や口に中を触ったりしました。普段みることができない光景で、楽しんでいました♪

★給食の時間★

お魚解体ショーで登場した「鱒(ぶり)」が給食では『ぶりの照り焼き』に変身して提供しました。解体ショーを通して、「命をいただく」ということを体験した子供たち。その日の給食は、お魚さんに感謝して残さずいただきました。

今月の食育

★ろば、ほと組の合同クッキング★

『和食を食べよう!』をテーマにクッキングを行います。

ろば組で、お米を炊いて具材を手作りして、自分たちで握っておにぎりを作ります。ほと組は、自分たちで具材を決めて好みの味噌の味を選んだ、みそ汁を作ります。美味しい和食が出来上がるのが、楽しみです♪



★ひつじ組のクッキング★

『野菜を好きになろう』をテーマにクッキングを行います。苦手な野菜を使って、野菜パンを作ります。一緒に手作りいちごジャムも作る予定です。自分たちで作った野菜パンをきっかけに、食べるのが好きになってくれると嬉しいです♪

