

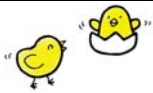
キッズランチニュース

たかさご保育園キッチン

天候の変化や気温差が目立ちますが、体調などくずしてはいませんか？

保育園の子どもたちは暑い中でも元気に遊び、お腹をすかせ、食事をたくさん食べてくれます。

離乳食試食会



5月12日(土) 地域の方の参加を含め、離乳食試食会が開催されました。

離乳食について栄養士からお話をし、試食献立のじゃがいものトマト煮を目の前で実際に調理、説明をさせていただきました。試食の時間には、子ども達がもりもり食べてくれたり、父母の方にも味見して頂きました。また、日頃の様子や、気になる事、子どもの好きなメニューなどを交流し、園長、副園長、調理師、保育士、看護師と共に良い時間を過ごすことができました。

そして、保護者の方々の交流もありとても和やかな雰囲気で行うことができました。



キャンプで掘ったじゃがいもでおやつ♪

5月21日(月)のおやつは、ぞう組の子ども達がキャンプで掘ってきてくれたじゃがいもを使った、フライドポテトでした。ぞう組の子ども達は、泥だらけのじゃがいもを一生懸命洗ってくれました。子ども達があれほど大量のじゃがいもを洗うのは初めてで、やりがいがあったようです。おやつ時にはウェイターやウェイトレスさんになって小さい子ども達におやつを運んでくれました。みんなから「ありがとう」や「美味しかったよ！」などと声をかけられ、とても嬉しそうな子ども達でした。



6月の献立より人気メニューをご紹介します。食欲の低下する暑い日にもぴったり！ジャージャー麺

材料	豚ひき肉 30g	味噌 2g	作り方	①長ねぎ、玉ねぎ、パプリカ、生姜をみじん切りにする。きゅうりは千切りにし、水につけておく。
	長ねぎ 4g	砂糖 1g		②鍋に油をひき、生姜を炒める。香りがでてきたら豚ひき肉を加え色が変わってきたら長ねぎ、パプリカ、玉ねぎも加え炒める。水を具材がひたる位まで入れて煮る。
	玉ねぎ 10g	しょうゆ 3g		③味噌、砂糖、しょうゆで味付けし、片栗粉でとろみをつける。
	パプリカ(赤、黄) 5g	片栗粉 適量		④うどんにあんをかけ、きゅうりを添えて完成です。
	しょうが 少々	ゆでうどん(冷)		
	きゅうり 15g			

使用頻度の高い食品産地一覧

野菜類

米…石川

味噌…長野

卵…群馬

鶏肉…岩手

豚肉…千葉

牛乳…埼玉県戸田工場



人参…徳島

りんご…青森

きゅうり…高知

トマト…熊本

ブロッコリー…兵庫

メロン…熊本、千葉、茨城

大根…千葉

もやし…群馬

みかん…山口

ピーマン…高知

すいか…熊本

玉ねぎ…佐賀

えのき…長野

さつまいも…徳島

きゃべつ…愛知