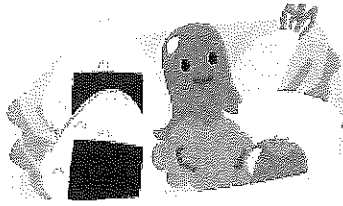


5月の給食だより

2024年4月30日 ひまわりやすにしこども園

入園・進級して1カ月が経ちました。新しい環境にも慣れ、給食やおやつをお友達と仲良く食べている姿も見られるようになってきました。

今月は子どもの日の行事食として、柏餅をいただきます。おうちでも話題にしていただけ、子どもたちの成長を共にお祝いしましょう。



お弁当作りのポイント

5月7日は、連休明けで材料の調達が難しいため、お弁当の日とさせていただきます。ご迷惑をおかけしますが、ご協力お願いいたします。

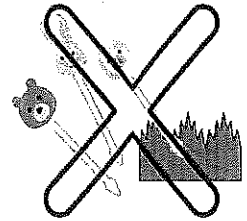
そこで、お弁当作りの注意点・ポイントを紹介します。ぜひ、参考にしてみてください！

① 適量なサイズのお弁当箱を選びましょう！

子どもが確実に食べられる量にしてあげると、完食した時に達成感を感じられます。蓋は子どもたちが開け閉めしやすいもののがいいです。

② 誤嚥しやすい食材に注意しましょう！

- ・ミニトマト、ミートボール、ぶどうなどは半分にカットしましょう。
- ・こんにやくゼリーは誤嚥につながりやすいため、使用を控えましょう。
- ・ピックやバランは誤飲やけがの危険があるため、使用を控えましょう。



③ 食中毒に気を付けましょう！

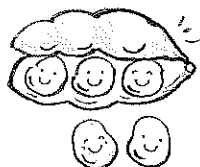
- ・汁気はよく切りましょう。水分が多いと細菌が増えやすくなります。
- ・お弁当はしっかり冷ましてから閉めましょう。蒸気がこもって水分となり、傷みの原因となってしまいます



空豆の皮むき

ひまわり組さんと一緒に空豆の皮むきをしました。普段見慣れている枝豆やグリーンピースより大きい空豆を見て、興味津々な子どもたち。

さやの中に白いふわふわを見つけると「そらまめくんのベットだー！」と大喜びのひまわり組さんでした。



スナップエンドウの筋取り

ゆり組さんにスナップエンドウの筋取りをしてもらいました！硬く取りにくい筋に苦戦する子どもたち。すーと1回で取れた時には、誇らしげに「給食先生きれいに取れたよ」と見せてくれました。

スナップエンドウは次の日の副菜として食べました。みんなもりもり食べてくれて、給食先生はとても嬉しかったです。