

給食だより 6月号



令和5年5月31日
富岡保育園

例年より早い梅雨入りとなりました。高温多湿の梅雨時期は子どもの胃腸の働きが悪くなりがちで、下痢などを起こしやすくなります。一方、細菌の活動はとみに活発となるので、油断はできません。これからはジメジメと洗濯物は乾きにくいし、食べ物は傷みやすくなるし、気分もうっとうしく感じられる日もあると思いますが、健康管理を十分にしてお過ごし、夏を迎えましょう。食材については、新鮮な食品を求め、早目に使い切るようにして、色の濃い野菜を中心に、バランス良く食べましょう。

5月の献立より～

進級して約2ヶ月が過ぎました。人数も減って新たに食品摂取量を計算して提供していますが、まだまだ食べ込み方が少ないようです。献立によっては完食の時もありますが、野菜が多めの主菜や副菜の時は残菜も目立ちます。残ることがないように気をつけていますが…。その中でもよく食べてくれたのは…

副菜

あおさの佃煮 わかめかき玉汁
ごぼうサラダ 肉団子スープ
ゆで野菜 春雨スープ
れんこんサラダ
わかめのナムル(先生方に好評)
キャベツとツナの甘酢和え



主菜

こいのぼりバーグ 皿うどん
ハヤシライス キッズナゲット
カレーうどん アスパラの肉巻き
魚のホイル焼き ジャガ芋のコロコロ焼き
鶏肉の唐揚げ 米粉のポテトグラタン
ちらし寿司 スペイン風オムレツ
竹輪のマヨネーズパン粉焼き



シュガーラスク ごま団子
チーズスカロップ 手作りプリン
よもぎくずもち ホットサンド
豚高菜パスタ もちもちドーナツ
豚肉と小松菜の混ぜご飯
いちごのヨーグルトムース
ココアクッキーバー

おやつ



今年も子ども達が楽しみにしていた“花まつり”が行われました。給食室でも前日から甘茶やお寿司の下準備など忙しかったですが、当日子ども達がたくさん食べてくれたので忙しさもふっ飛びました！！頑張って張り切って作ったお寿司は多すぎて、学童さんのおやつとなりました。この日は、よもぎくずもちのおやつでしたが、お寿司もペロリと食べてくれて良かったです。花まつりの後、未満児の保育室の壁に花まつりのクラス写真を貼ってあり、そうさんの前に子ども達が座って写っているのですが、そうさんに向かって手を合わせ♪甘茶あげましょささげましょ～♪と花まつりの歌を何度も歌っている可愛いうさぎ組さんがとても微笑ましかったです。富岡保育園のブログ（ホームページ）にもありましたが、子ども達の心にきっと楽しい思い出となり残ってくれると思います。

そして今年度初の以上児さんでのカレークッキングを実施しました。年少さんも初の玉ねぎの皮むき、とても上手でした。年中さん、年長さんともなるとお家でお手伝いしている子もいて、包丁で切る時も急いでサッサと切ろうとするので、ゆっくりでいいからと言いながら一緒に切りました。給食室のコンロで野菜が柔らかくなるまで煮て、子ども達の前でカレールーを入れて完成しました。だんだんカレーの臭いがしてくると“おなかすいた～”と言ってくる子ども達でした。お米も炊飯器は1升炊きでしたのでそれでは足りないと、給食室でも多目に炊きました。ご飯が炊きたてというのもあると思いますが、ほとんどの子がおかわりして鍋いっぱいのカレーも空っぽになりました。副菜のれんこんサラダも完食になるなんてびっくりです。以上児全員でのクッキングは初めてでしたが、みんな満腹になるくらい楽しく美味しいクッキングでした。

お母さんの子どもを食中毒から守る 8カ条

⑮

ふきん・まな板・たわしはいつも清潔に。



⑫

ハエ・ネミ・ゴキブリの駆除。



⑪

いい加減な生煮え。生焼け料理はダメ。



⑩

肉や魚と野菜用のまな板と包丁の区別。



⑨

きれいに洗った手で調理する。



⑧

お魚は必ず流水でよく洗ってから。



⑦

つめこみすぎの冷蔵庫はダメ。



⑥

けがをした手にはぶどう球菌あり。

