

# おいしい伝言板

第1号 2021年6月1日 東京自由保育園

進級してから2ヶ月が経ち、新しいクラスでの生活にも慣れてきた様子で元気いっぱいの子どもたち。ごはんももりもり食べてくれています。今回は第1回目ということで、保育園でのお食事の様子や取り組みなど載せてみました。



## 郷土料理



今年度から新しく毎月の献立に日本の郷土料理を取り入れることにしました！食事やおやつで、日本には様々な食事や食文化があることを子どもたちに知ってもらえたらと思います。

「サーター」は砂糖、「アンダギー」は油で揚げたものという意味



4月はおやつに沖縄県のサーターアンダギーを出しました☆



幼児さんはどんな郷土料理なのかお話を聞きながら食べました



にじ組さんはとってもお気に入りだったようでみんなぺろりと完食！

孟宗竹という竹の筍を使ったお味噌汁です



5月は山形県の孟宗汁（もうそうじる）を出しました☆



具沢山なのでどんな具材が入っているか探しながら食べる姿も◎



旬の食材の筍を使っているので春も感じられる郷土料理となりました



## 食材展示



毎月1回、そら組さんと幼児クラスの子どもたちには旬の食材や見てほしい食材を展示しています。調理する前の食材に実際に触れたり、匂いを嗅いだりすることで季節を感じて貰ったり、食事に興味をもつきっかけに繋がれば良いと思います。



そらぐみさんは匂いを嗅いだり触ったり興味津々！



ふむふむ。と説明のプリントを読みながら触るみどりぐみさん☆

アスパラの展示



たくさん触ってにこにこそらぐみさん



幼児さんは「鞘の中がふわふわだね〜！」「匂い臭いよ〜」「空にあるからそら豆なの？」などいろんな感想が聞こえてきました



そら豆の展示

## 保育園の味をぜひご家庭でも☆

玄関から2階へ上がる階段の壁に献立のアンケートを掲示しています。毎月張り出す献立紹介の参考にさせていただきたいと思い今年度から始めました。子どもたちが好きな献立や季節の食材を使った献立をアンケートに盛り込んでいるのでぜひ「おうちでも作ってみたい！」と思う献立に投票をお願いします。

また、普段の献立メニューで気になるレシピがあれば調理室にお声掛け下さい☆時間が合わなくて聞けない・・・という方は連絡ノートに書いていただければ保育士さん伝いでレシピのお渡しができるのでお気軽に書いてもらえればと思います！

