



給食だより

R6年 12月号 坊津もりの風保育園



12月21日(土) はもちつきです。

もちつきは1年のはじめ、お正月に訪れる「歳神様」をお迎えし、新しい年が幸せでありますようにとお祈りする伝統行事です。

保育園では、子ども達が杵と臼でべったんべったんお餅をつきます。つきたてのお餅をしょうゆ餅で食べて、給食では芋餅を提供します。れんげ組以上がお餅を食べる予定です。小さくちぎって食べやすいように提供しますが、心配なご家庭は別メニューを準備しますので、園までご相談ください。

12月のクッキング

12月24日(火) ケーキ作り

うめさくら組は、エプロン、マスク、三角巾を持ってきてください。爪を短く切ってきてください。つくし、れんげひまわり組は、お昼寝の後にトッピングを行いますのでエプロンマスク三角巾は必要ありません。



今の時期しか食べられない!
柿の優しい甘さの紅白なますです

柿なます

材料(作りやすい分量)
柿 1/2個
大根 1/5本(250g)
きゅうり 1/2本
塩(塩もみ用) 少々
すりごま 大さじ2
酢 大さじ2
薄口醤油 大さじ2
砂糖 大さじ2

- ① 大根、きゅうりはせん切りにして塩もみする。水分が出たらさっと洗って水気をかたく絞る。柿はせん切り。
- ② 調味料を合わせておく
- ③ ①の材料を②で和える。

11月の給食の様子

○椎茸を初収穫! 2年前の冬に植菌した椎茸がようやくできました。収穫した椎茸はフライパンで焼いてみんなで食べました。椎茸が苦手なお友達も「おいしい~ちょっと好きになったかも!」と大喜びでした。



○11月25日(月) お魚クッキングの様子です。南さつま市役所の方にアジとサバの解体ショーを見せてもらいました。アジとサバの違いを教えてもらったり、魚の骨や内臓を見せてもらったりしました。



○うめさくら組はお魚ハンバーグ作りをしました。魚をフードプロセッサーにかけてよくこねたら丸めてホットプレートで焼いて食べました!

