



給食だより 9月



いよいよ楽しい二学期の始まりです。皆さんの夏休みはいかがでしたでしょうか？

私は夏休みの宿題がたくさんありましたが、その中の一つとして給食の新メニューを2つ考えました。

園の給食は、①興味関心が持て、学びに繋がる②収穫したものを使える③食べる工程が楽しい④噛んで食べる、箸を使う等体の機能を育てられる⑤理屈抜きでみんなが喜ぶもの、、、これらを1ヶ月の中でバランスよく配置するよう意識しています。そのため、新メニューを作る時も上のどの枠に入るのかを考えて作ります。

今回作ったメニューは一つはクメール料理のロックラック、もう一つは夏休み中にできてしまったとうもろこしを使ったとうもろこしごはんです。ロックラックは①、とうもろこしごはんは②です。最終的に⑤になってほしいという思いを込めてメニューを作っていますが子ども達の反応はいかに？二学期も楽しい給食の時間を作っていきたいと思います。

また、二学期のクッキングは例年同様、子ども達の出身県を参考に日本の地方の料理に挑戦していきたいと思います。同じ日本でも地方によって様々な特色があったり、こういった理由でその料理がその地方で親しまれているのかという学びもしながら、日本の文化に興味を持ってもらえたらと思います。

9/1	とうもろこしごはん、 とりとだいずのにも 、みそしる、くだもの <みそづくり>	米、鶏肉、人参、大豆、ささげ、とうもろこし、昆布、煮干し、味噌
9/6	さんしょくどん、おすまし、くだもの	米、豚肉、卵、インゲン、人参、煮干し、昆布
9/9	ごはん、ろっくらっく、ぱぱいやのさらだ、やさいすーぶ、くだもの	米、豚肉、にんにく、玉ねぎ、ミニトマト、パパイア、人参、マナオ、鶏ガラ
9/10	ごはん、 おだまきむし 、おすまし、くだもの <おおさか>	米、小麦粉、卵、鶏肉、しいたけ、小松菜
9/13	ぱつとがばおむさっぶ、かいじやお、とむちゅーさらい、くだもの	米、豚肉、卵、にんにく、ガパオ(ホーリーバジル)、ササゲ、大根、人参、ねぎ、白菜、サライ(乾燥海苔)、鶏ガラ
9/16	てりやきさんど、やさいすーぶ、くだもの	小麦粉、鶏肉、キャベツ、ミニトマト、パパイア、人参、鶏ガラ
9/17	りょくとうごはん 、 さつまいもの とんじる、 つきみだんご <おつきみめにゅー>	米、緑豆、豚肉、さつまいも、人参、大根、かぼちゃ、糯米粉、昆布、煮干し
9/20	ごはん、ちきんなんばん、みそしる、くだもの	米、鶏肉、キャベツ、ミニトマト、煮干し、昆布、味噌
9/23	とまとらいす、やさいすーぶ、くだもの	米、豚肉、玉ねぎ、にんにく、人参、しめじ、トマト缶、スパイス、バター、鶏ガラ
9/24	ごはん、からあげ、 だごじる 、くだもの <くまもと>	米、小麦粉、鶏肉、ねぎ、人参、大根、ごぼう、しいたけ、にんにく、煮干し、昆布

上記のメニュー加え、もう一品副菜を出します。

副菜のメニュー、汁物の具、果物については農園、市場からの仕入れ状況、園の野菜の収穫状況に応じて決定致します。



●**緑**の日(火曜日)はクッキングの日です。**青**のメニューを子ども達が作ります。

●クッキングの日はエプロン三角巾を忘れずに持って来て下さい。

※エプロンの貸し出しはできませんので、お忘れのないようご注意下さい。

●当日は、必ず爪の長さをチェックして、長い場合は切ってください。長い髪は結んで下さい。



給食用紙…子どもが気に入っていたメニューや良かったメニュー、その他ご意見、ご感想がありましたら、是非お聞かせ下さい。(連絡袋に入れてご提出下さい)



(給食用紙)