食育だより

令和５年度１２月わかば保育園
原田　好美

寒さがまたいちだんと厳しくなり、あっという間に今年最後の月になりました。園庭からは寒さにも負けず元気いっぱい遊んでいる子どもたちの声が給食室まで聞こえてきます。12 月には発表会にクリスマス、餅つきと楽しみがいっぱいです。感染症や風邪にかかりやすい時期ですが、手洗いうがいを徹底して今年も最後まで元気いっぱいに過ごしていきましょう。

石焼きいもパーティーをしました！

とし先生が夏からドラム缶で石焼き芋マシーンを作ってくれていました。そして、11 月。ついに石焼き芋が登場！みんなでテラスで食べました。食べる前日に子どもたちがさつまいもを洗いながら「美味しくなあれ」とおまじないをかけてくれました。

「焼きいもでっかいのください」と大きな声で言う子や、「焼きいも焼きいもあちちのち～♪」と歌を歌いながら食べている子もいましたよ。出来たての焼きいもは格別だったようです。おかわりをしてくれる子がたくさんいたので焼きいも屋さんは完売でした。

これが石焼き芋マシーン

七五三

11 月 15 日に年長児のみ七五三のお祝いをしました。園長先生から七五三の話を聞き、ひとりずつ千歳飴をもらいました。

七五三に食べる千歳飴には、「千年長生きできますように」という願いが込められています。これからも子どもたちの健康と成長を見守っていきたいと思います。

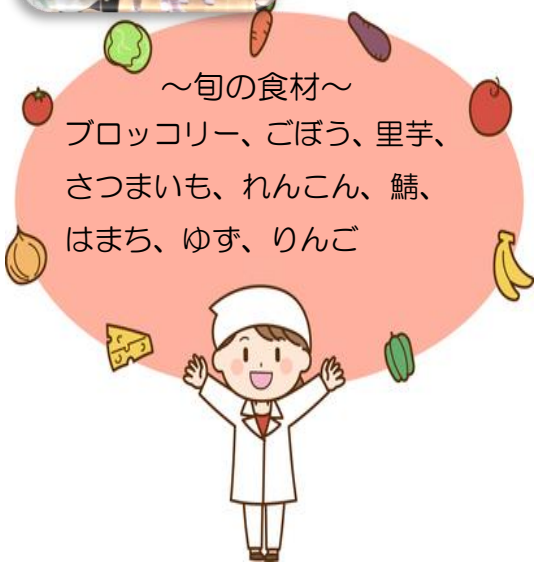
Let's Cooking

＜もっちり緑茶パン＞

材料（４人分）

- ホットケーキ粉…４０ｇ
- 粉チーズ…２０ｇ
- 粉末緑茶…0.8ｇ
- 牛乳…２５ｇ
- 白玉粉…４０ｇ
- 水…４０ｇ

① ホットケーキ粉、粉チーズ、粉末緑茶、牛乳をボールに入れ、手で混ぜ合わせる。
② 白玉粉と水を合わせなめらかになるまでこねる。
③ ①と②を合わせ均一になるまでよくこねる。
④ ３㎝ほどの大きさに丸め、180℃で 15 分焼く。

12 月８日は有機農業の日で藤枝産有機抹茶を使ったもっちり緑茶パンが登場します！

～旬の食材～
ブロッコリー、ごぼう、里芋、さつまいも、れんこん、鯖、はまち、ゆず、りんご