



令和5年度 2月わかば保育園
原田好美

寒さに負けず、元気に外で遊んでいる姿に感心してしまう今日この頃。今年度もあと2か月を切りました。最近では給食のメニューが気になる子が多く、毎朝「今日の給食何？」と聞きに来てくれます。また、年長児のオリジナルみそ汁がすべて完成し、展示されている模造紙をみて感化されたばんだ・年中の子たちが「ぼくはかまぼこにじいろすーぷにする」など、オリジナルメニューを発表しに来てくれていて、朝から楽しい時間を過ごしています。



じゃがいもほりと種芋植えをしたよ

年長児がわかばっこ農園でじゃがいもほりをしました。小さなじゃがいもがごろごろと収穫でき、大喜び！早速新聞紙の上に並べて、「おまめくらいちいさーい！」「これはちょっと大きいからおやつに使える？」「ポテトにしようよ！」など、様々な会話が繰り広げられていました。じゃがいもはじゃがバター、カレー、鶏肉とポテトの揚げ煮に変身！ほくほくしっとりでおいしいお芋で、どれもあっという間に完食でした。その後、年中児が来年度の収穫に向けて、種芋を植えてくれました。来年度の収穫も楽しみです。



やさしいお手伝い

ランチルームの準備を始めると、外にいても「給食の先生大丈夫？手伝おうか？」と、声をかけに来てくれる子ども達。手をピカピカに洗って、机を拭いたり、おぼんを並べたり、カゴを給食室に戻しに行ったりと大忙し！「これはどうやって作ったの？」「おうちでも食べたことあるよ！」など、楽しくお話しをしながらお手伝いをしています。そんな素敵な様子をりす・うさぎ組が窓に張り付けて見ている姿もとても可愛らしいですよ。



2/17 の作品展にて、おやつを試食があります！小麦・鶏卵を使用した物になりますので、アレルギーのある方はお気を付けください！



材料 4人分
・めかじき…4切
・食塩…小さじ1/2
・小麦粉…適量
・卵…1個
・パン粉…30g
・粉チーズ…10g
・パセリ…5g
・バター…適量

<魚の香草パン粉焼き>

- ① めかじきに塩を振り、10分ほど置きます
- ② 細かくしたパン粉、粉チーズ、刻んだパセリ（乾燥でも可）を合わせます
- ③ ①に小麦粉、溶き卵、②の順番で衣をつけます
- ④ バターで焼いて完成です

★白身魚ならなんでもおすすめです！
鶏ささみにもよく合います！

