

給食だより

令和7年度 12月メハナ リコこども園
給食職員

寒さが身に染みる季節となりました。今年も瞬間に過ぎていき、あっという間に残りひと月。12月はクリスマス会やもちつきなど楽しみがいっぱいで、毎日わくわくしながら過ごしています。毎朝給食の展示ボードを回収する時に、お話が上手になってきたりす組の子たちが集まってきて、「これたべた」「ごはん、おつゆ、おかず」と、指をさして教えてくれるようになり、大きくなったなあとしみじみと感じています。

さつまいもパーティー

11月は収穫したさつまいもを様々な料理に変身させて楽しみました。まずは年長児がさつまいもをスライサーでスライスし、ホットプレートを使ってさつまいも焼きチップスを作りました。話し合いの結果、最初は自分達だけで全部食べる！と決めて、「おいも苦手だけどおいしかった！」「塩味より甘い方が好き！」など話しながら、山盛りのさつまいもをぺろりと食べました。2回目のクッキングでは、さつまいも焼きチップスがおいしくできたから他の子たちにも食べてもらいたい！という思いで、年長児が外でお店屋さんを開きました。味付けは砂糖としょうゆに決定！遊んでいると焼き芋のような香ばしい甘い香りがただよび、どこからともなくお客さんが集まり、「早くたべたい！」と椅子を持ってきて座って待っている子や、砂場遊び用のお皿を持ってきて静かに見ている子…と、わくわくが伝わってきました。ほくほくのチップスを嬉しそうに並んで食べている姿がとても可愛らしかったですよ。給食ではリヨネーズポテト、さつまいもサラダ、五目煮、スイートポテト、大学芋、モンブランなどさつまいも料理をたくさん堪能した1ヵ月でした。



炊き出し訓練をしました

年長児が米を洗い、外でガラス鍋を使用してご飯を炊き、塩むすびを自分でにぎりました。蓋を開けた瞬間のご飯のいい香りにうわあ〜！と自然と笑顔が溢れていました。α米のわかめご飯も作り、おにぎりにしました。豚汁はとし先生が大きな鍋を使って外で作ってくれました。全クラス外にテーブルを出し、気持ちのいい青空の下でごはんを食べ、訓練しながらも、普段とは違うランチタイムを嬉しそうに過ごしました。



<ピザまん>

●作り方●

- ①ベーコンは細切りにし、溶けるチーズ、ケチャップとあえておく
- ②ボウルにホットケーキミックス、ケチャップ、水を入れ手でこね、ひとまとめにする
※手にべたべたつかない程度のかたさにする
- ③②の生地を4つにわける
- ④分量外のホットケーキミックスでまな板に打ち粉をし、綿棒で生地を伸ばし、①の具を包む
- ⑤④をクッキングシートの上に乗せ、12〜15分蒸して完成！

●材料●4人分

- ・ベーコン…40g
- ・ケチャップ…大さじ2
- ・とろけるチーズ…20g
- ・ホットケーキミックス…100g
- ・水…大さじ2
- ・ケチャップ…大さじ1



<旬の食材>

里芋、チンゲン菜、長ねぎ、人参
白菜、れんこん、大根、ゆず
みかん、さば、たら、ぶり

