

秋風が心地よい季節となりました。

食欲の秋ですね。子ども達は風の子広場以後いっぱいおかわりして食欲旺盛！！
キッチン一同とても喜んでます。

魚の解体ショー

10月24日に関根さん（魚屋さん）に保育園に来ていただき、幼児クラスの子どもの前で魚をさばいていただく「魚の解体ショー」を行いました。

今回は、おひるごはんのメニュー「ぶりの照り焼き」に使うぶりをさばいていただきました。

前日に栄養士から子ども達に魚についてや、命をいただくことの大切さなどの話をしました。

当日はさばく前から「うきぶくろどこ？」などの声がするほど魚に興味津々でした。

まずは、魚あてクイズ！子ども達からはいろいろなお魚の名前がでてきました。

次に、魚をさばく前に尾びれや背びれなどの外側の部分をみました。前日に写真で見ていた子ども達は勢いよく答える姿が見られました。

そしていよいよ魚をさばく時がきました。魚の骨を切る音を聞いたり、内臓や血がでるところをみたりしました。そのことにより、「魚もみんなと同じように生きているということ」「命をいただいている」ということが実際目の前で見ることにより感じたのではないのでしょうか。

この日のお昼ごはんの時には

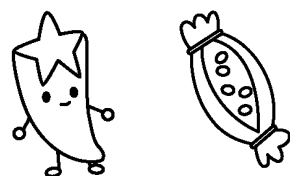
「感謝していただきます」という言葉が聞こえてきたり、残さずに食べ、たくさんおかわりする姿が見られました。



☆インフルエンザ予防☆

寒い季節になってきました。体調管理には気をつけたいですね。寒いこの時期は、インフルエンザが流行する季節でもあります。インフルエンザ予防には、ぬめりのある食品、納豆、オクラ、里芋、長芋、なめこなどが役立つ食べ物とされています。

粘りのある食物繊維が大きく味方してくれるので、ぬるぬる食品を食べてインフルエンザを予防しましょう♪



10月19日：さつまいもパーティーを開催しました

りす組の子ども達

初めての料理保育でした。まずは、炊きたてのごはんのにおいをかぎ、バットをさわって、ごはんの温度を肌で感じました。いよいよおにぎり作り、ふりかけおにぎり担当のりす組の子ども達。おにぎりをつくり始めるとあっという間に出来上がりました。子ども達が一生懸命にぎったおにぎり、「早く食べたいね」と食事の時間が待ち遠しいようでした。



ひつじ組の子ども達

おかかにぎりの担当。お米をとぐところからはじめ、炊きあがったごはんのフタを開けた瞬間歓声が上がりました。おにぎり作りはりす組の時にふりかけおにぎりを作ったことがある子ども達なので手馴れたもの。みんなが食べるおにぎりなのできれいな丸のおにぎりになるように子ども達も一生懸命でした。199個のおにぎりが完成しました。

ぞう組の子ども達

掘ってきたさつまいもを使い、さつまいも汁を作りました。ピーラーを使って野菜の皮むきから始まり、包丁を使って野菜切りをしました。

今回はクラスの料理保育とは違い、全員分の野菜があり、ぞう組の子ども達は「野菜たくさんあるねえ」とビックリしていましたが、一生懸命切ってくれました。

野菜切りのあとは、保育園にある一番大きな鍋で、野菜炒め、子ども達は「おいしくなあれ」と言いながら炒めてくれました。

出来上がりはみんなで味見。みんな笑顔で「おいしいね」と言って完成を喜びました。

最後は園庭でみんなそろって会食しました。お鍋にたくさんあったさつまいも汁も、底が見えるほどみんなおかわりしていました。



会食会がスタートしました

10月より会食会が始まりました。幼児クラスの子供達が、6つのグループに分かれ食事をします。ぞう組のお兄さん、お姉さんが小さいお友達のために、ごはんやおかずをよそっておもてなしをしてくれます。会食会の歌から始まり、事務所の職員、キッチン、乳児の職員も一緒に食事をしました。いつもと違う雰囲気にも子ども達も楽しんでいる様子がみられました。

