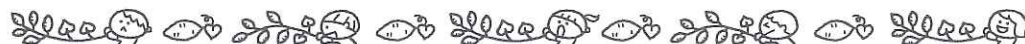


食育だより

山岸こども園 令和6年度11月号



冬が近づいてきました

日暮れが早まり、日に日に冷え込みが厳しくなってきました。空気も乾燥してきて、体調を崩しがちな季節です。体を温める食事や十分な睡眠を心がけ、寒さや病気に負けない体づくりをしていきましょう！



☆魚の解体ショーをしました！☆

先日、ばら組・きく組・ふじ組さんのみんなで魚の解体ショーを見物しました。

解体ショーをしてくれた先生は、山岸で魚屋さんを営まれている「山徳」さんです。山徳さんにはいつも給食のお魚を配達して頂いています。

「魚の解体ショーって何？」「ブリってどんなお魚？」？がいっぱいの中ショーが始まりました。ブリは成長と共に名前が変わること、ブリとシシャモの実物を見て大きさが全然違うこと、魚を触ってみるとツルツルしていること、などを勉強しました。

山徳さんが大きな包丁で魚をさばく様子を見て、「こわい」「かわいそう」「お腹空いてきた」などつつぶやく子どもたち。「これがエラで…ここで息をしているんだよ。」という話を聞くと、人間も魚も同じように命がある事を知り、真剣な眼差しで様子を見ていました。

魚がいて、釣る人がいて、トラックで運ぶ人がいて、お魚屋さんがある。食材やたくさんの人たちのおかげで給食を食べられる事も勉強しました。「ごはんを食べる時はみんなに感謝して、しっかり『いただきます』のあいさつをしようね！」の呼びかけに、大きな声で「はいっ！」と答えてくれたみんなでした☆彡

さばいたブリはふじ組さんが作った味噌で味付けをし、とってもおいしい「ちゃんちゃん焼き」になりましたよ！



園で人気の

おやつ♡

子どもたちから、「作り方教えてー」との声が多かった『味噌ラスク』を紹介します。

【材料】食パン：1枚、味噌：小さじ3、マーガリン：小さじ2、グラニュー糖：小さじ1

【作り方】味噌、マーガリン、グラニュー糖を混ぜて食パンに塗り、トースターでこんがりするまで焼く。