



11がつのこんだてひょう



今月の目標



箸やフォークを正しく持って食べよう。
食器の並べ方を知ろう。

★は新作メニューです。

平成30年度 北部保育所

5月に箸の持ち方についての話をしてから、3歳児は、給食を食べる前に箸を一本持ち、指先を動かしています。2歳児は、フォークの柄を、親指、人差し指、中指で持って食事ができるように伝えています。“正しく持とう”とする気持ちを大切にしながら、一人一人と丁寧に関わり取り組んでいきます。

また、箸やフォークを上手に使えても食器の並べ方が違うと、スムーズに食事をする事ができませんので、給食の前にどの場所に食器を置くのか写真で知らせ、正しい食器の位置を確認しながら配膳していきます。

月	火	水	木	金
5	6	7	1	2 坂浦町に行こう
さつま芋のオレンジ煮 パスチャライズ牛乳	柿(西条柿) 牛乳	マカロニきな粉 牛乳	(午前のおやつ1、2歳児) 人参プリッツ 牛乳	蒸しかぼちゃ お茶
ごはん ぎせい豆腐 ひじきのマリネ 麩のすまし汁	ごはん ★魚のタンドリー風 白和え きのこ汁	ごはん 牛肉とごぼうの甘辛煮 ブロッコリーとトマトのサラダ 生揚げのみそ汁	ごはん 魚の香味揚げ 春雨サラダ 大根のみそ汁 あさりじぐれおにぎり 牛乳	ごはん 鶏肉のマーマレード焼き ★さつま芋と糸昆布の煮物 根菜のみそ煮・みかん 黒米おにぎり 牛乳
ふりかけおにぎり パスチャライズ牛乳	長芋のフライドポテト 牛乳	とろとろかぶのあんかけご飯 お茶	豆乳スープ お茶	みたらし団子 牛乳
12	13 誕生会・ひもおとし会	14	8	9
煮昆布 パスチャライズ牛乳	大根のおかか和え 牛乳	煮豆(金時豆) 牛乳	ごはん 魚の変わり焼き チンゲン菜のさっと煮 切干大根のみそ汁 りんご	ごはん カレー肉じゃが ほうれん草のおかか和え なめこ汁
ごはん 揚げレバーのソースからめ 小松菜と切干大根の和え物 油揚げのみそ汁 ココアクッキー パスチャライズ牛乳	赤飯 鯛の姿焼き わかめの酢の物 紅白団子のすまし汁 みかん 梨のチーズケーキ 牛乳	麦ごはん 里芋の肉みそグラタン 柿ドレッシングのサラダ クリームスープ りんご 菜飯 お茶	じゃこおにぎり 牛乳	磯ビーンズ 牛乳
19	20	21	15	16
麩の青のりスナック パスチャライズ牛乳	きなこ豆 牛乳	ぱりぱりせんべい 牛乳	ふかし芋 お茶	かりかりいりこ 牛乳
ごはん 鶏肉のさっぱり焼き ひじきの煮物 あさり汁 柿(富有柿)	五穀ごはん 魚の衣焼き ピクルス じゃが芋のみそ汁	五目うどん 納豆かき揚げ 白菜のごま和え 柿(富有柿)	ごはん 魚のマヨネーズ焼き 小松菜のコーン和え 白菜のみそ汁 柿(西条柿) 昆布ごはん 牛乳	ごはん ぎょうざ カリフラワーの中華和え チンゲン菜のスープ
里の味ごはん パスチャライズ牛乳	ボン・デ・抹茶 ミックスジュース	梅かつおおにぎり 牛乳	切干大根おにぎり 牛乳	さつま芋のバタースティック 牛乳
26 クッキング	27	28	22	23 勤労感謝の日
ココアクッキー お茶	梨(神興) パスチャライズ牛乳	かりかりいりこ 牛乳	高野豆腐のしっとりラスク風 お茶	
ごはん 鶏肉の南蛮漬け おからサラダ 栄養すいとん	ごはん 魚の煮付け はりはりなます 里芋のみそ汁	ごはん 焼肉 野菜炒め わかめスープ	ごはん 魚の塩こうじ焼き ほうれん草の磯香和え 芋煮汁	
しじみじぐれおにぎり お茶	中華おこわ パスチャライズ牛乳	芋つけ団子 牛乳	切干大根おにぎり 牛乳	
26	27	28	29	30 弁当の日
ごはん 鶏肉の南蛮漬け おからサラダ 栄養すいとん	ごはん 魚の煮付け はりはりなます 里芋のみそ汁	ごはん 焼肉 野菜炒め わかめスープ	麩の黒糖がらめ 牛乳	いちごヨーグルト お茶
しじみじぐれおにぎり お茶	中華おこわ パスチャライズ牛乳	芋つけ団子 牛乳	ごはん ちゃんちゃん焼き風 小松菜のおかか和え はんぺん汁 ラフランス ひじきどツナのおにぎり 牛乳	

食べ物の働きを知ろう！



かもめ組で、大型絵本「たからものはなかに」の読み聞かせをしました。
この本は、日本人の伝統的な食習慣「主食と一汁二菜」を子どもたちに親しみやすいものにするために色で分け、食べ物の働きを教えてくれる絵本です。

赤の食べ物
丈夫な体をつくる



黄の食べ物
熱や力のもとになる



緑の食べ物
病気から体を守る



このように、食べ物は3つのグループに分けることができます。それぞれに働きがあり、3つが揃った食事を食べるとバランスが良いです。

それぞれの色を詳しく教えてくれる本もありますので、これからも子どもたちが色を意識して食べられるように読み聞かせに行き、伝えて行きたいと思います。

さつま芋を掘って、食べたよ！！



さつま芋を収穫しました。全部で41個、重さは6.6kgでした。今年は、量は少なかったのですが、大きい芋は1個で490gもありましたよ。

25日には、だんだんクラブの皆様と焼き芋会をし、クッキングではさつま芋を漬けて、スイートポテトを作りました。「焼き芋と味が違うね。砂糖を入れたからスイートポテトは甘いよ。」と子どもたちからいろんな感想が聞かれました。自分たちで作ったおやつはとてもおいしかったようです。