

5月給食だより

園長 江郷 勝哉

給食 鈴木 貴子



5月の行事予定

8日(水)お誕生日会

お誕生日のお祝いメニューを 提供します。

25日(土)あゆみまつり

お菓子のお土産があります。

27日(月)クッキング1日目

きりんさんが、翌日の献立に使う野菜を まな板と包丁を使って切ります。

28日(火)クッキング2日目

当日の献立から、きりんさんは自分たちが食べる分のおにぎり、和え物、スープ を作ります。



ラ月のレンと

鰺のカレームニエル



〈材料〉 (4人分)

- ・鯵(3枚におろしたもの) 8枚(4尾分)
- ・塩コショウ

適量

・カレー粉

大さじ

・小麦粉

大さじ4

サラダ油

適 量

〈作り方〉

- ① 鯵はキッチンペーパーでよく水けを拭きとり 塩コショウをする。
- ② カレー粉と小麦粉を混ぜ合わせ、①にまぶす。
- ③ フライパンにサラダ油を熱し、鯵を身の方から焼いて 皮目もパリッと色よく焼いて出来上がり。

ポイントは、鯵の水けを良くふき取ること。 小骨を取るとお子様も食べやすいです。 仕上 げにバターを入れたり、小麦粉とカレー粉に コンソメ顆粒を小さじ半分ほど混ぜ合わせて もおいしいですよ。



【ICクラスのメニュー変更】

- 8日(水) 赤飯→もち米を使わず、精白米で炊きます。
- 16 日休) ピースご飯→白米
- 23 日木 ふきと油揚げの煮物→人参の炒め煮

= 今月2目標

5月の給食の目標

正しいマナーで食事をする

○食事のマナー、茶碗の持ち方、 姿勢に気を付けて食べる。

身につけておきたい6つの食事のマナー

「マナーってなあに?」

マナーとは、日本語に言い換えると「行儀、礼儀作法」のことで、ルールとは違います。ルールは守らなければならない決まり事などですが、マナーは周りの人に嫌な気持ちにさせないためのやさしい気持ち、「おもいやりのこころ」です。

ご家庭や外食をする時に、みんなが食事の時間をおい しく楽しく過ごせるように6つの食事のマナーは身に付け ておきたいですね。

- 食事の前にトイレを済ませ、手を洗う。
- ②「いただきます、ごちそうさま」のあいさつをする。
- ③ 食事の途中で席を立たない。
- (4) 肘をついたり、膝を立てたり足をバタバタさせない。
- ⑤ 口を開けてくちゃくちゃ音を立てて食べない。
- ⑥ お茶碗は手で持ってたべる。

食事のマナーは日ごろからの習慣が大切です。 子どものうちに身につけたマナーは大人になっても役立ちます。とは言え、幼児のうちはあまり完璧を目指すのではなく、 おおらかな気持ちで子どもの様子を見守ってあげましょう。

正しい姿勢で食事をすることで、背筋が伸びて、お腹が圧迫されず消化が良くなります。ご家庭では踏み台やクッションなどを利用して、椅子をお子様の背丈に合わせてあげると良いです。



<給食室からお知らせ>

→園のホームページのブログに旬の食材メニューや食材体験の様子、 今月のお楽しみケーキなど随時更新中です。ぜひのぞいてみて下さい。

【 ● / ● / ● / ● / ● / ● / ● / ● / ● | ※園のホームペー:

*おたよりを紙媒体で欲しい方は、事務所までお越しください。また、おたよりは園のホームページにも記載しております。