



長い休みが明け、子どもたちも保育園での生活リズムが戻ってきました。給食室からは園庭で、鬼ごっこやサッカーなどをして元気に遊ぶ様子がみられます。感染症の拡大もあり、ランチルームでは食べる時以外のマスク着用、黙食などの感染対策の呼びかけを再度行っています。

また、「自分で作ったものを自分で食べる」を基に2月から年長児のクッキングも始まります。



鏡開きをしたよ!

年神様がいらっしゃる間は鏡もちを飾っておき、松の内があげたら今度は年神様を送るために、おもちをいただきます。

園では、昨年の12月に作った大きな鏡もちを子どもたちがハンマーでたたいて開いてくれました。衛生上割ったお餅は使用していませんでしたが、おやつのお餅をあらねにしておしること一緒にいただきました。「神様のお餅おいしい!」と言いながら食べていました。



新! オリジナルみそ汁



8月から年長さんが考えてくれたオリジナルみそ汁が出ていましたが、2月からはわかばとみやの年長さんが一緒に考えてくれた新しいお味噌汁が登場します。お友だちと相談しながら具材や名前を一から考えてくれました。バランスの良いお味噌汁が多く、名前も面白いものがいっぱいでしたよ。献立表や毎日の給食のボードに書いてあるので見てみてください。

— 大根が採れたよ —

わかばみや農園で育てている大根を、子どもたちが収穫してくれました。小さな大根でしたが、とても綺麗な形の大根ができていました。何にして食べたい?と聞くと「スープ」「おでん」という声があったので、次の日のスープに入れて出しました。



<旬の食材>

だいこん、かぶ、こまつな、ぶろっこりー、わかめ、たら、りんご、みかん

冬の野菜は甘みが増し、栄養満点◎



<肉団子のスープ煮>

●材料●4人分

- ・豚ひき肉: 150g
- ・玉ねぎ: 1/4 個
- ・パン粉: 大さじ2
- ・卵: 1個
- ・食塩: 小さじ 1/4g
- ・人参 1/4 本
- ・干し椎茸: 5g
- ・白菜: 100g
- ・いんげん: 30g
- ・玉ねぎ: 3/4 個
- ・春雨: 20g
- ・コンソメ: 5g
- ・食塩: 小さじ 1/2g
- ・醤油: 小さじ 1/2g

●作り方●

- ① 野菜は食べやすい大きさに切る。Aの玉ねぎはみじん切りする。春雨を下茹でする。干し椎茸は戻し、だし汁をとっておく。
- ② 野菜(Aの玉ねぎ以外)と春雨、干し椎茸、だし汁を鍋にいれ、野菜がかぶるくらいまで水を入れて煮る。
- ③ Aをすべて混ぜ、よくこねる。
- ④ ②の鍋に、③を一口大の肉団子にして入れて煮る。
- ⑤ 肉団子に火が通ったら、調味料を入れて完成。

A