



寒さに負けず、元気に外で遊んでいる姿に感心してしまう今日この頃。今年度もあと2か月を切りました。最近では給食のメニューが気になる子が多く、毎朝「今日の給食何？」と聞きに来てくれます。また、年長児のオリジナルみそ汁がすべて完成し、展示されている模造紙をみて感化されたばんだ・年中の子たちが「ぼくはかまぼこにじいろすーぷにする」など、オリジナルメニューを発表しに来てくれていて、朝から楽しい時間を過ごしています。

じゃがいもほりと種芋植えをしたよ

年長児がわかばっこ農園でじゃがいもほりをしました。小さなじゃがいもがごろごろと収穫でき、大喜び！保育園に帰って来て早速、「じゃがいも料理いっぱい作って！」「カレーがいい！」「ポテトチップスが食べたい！」など、様々な会話が繰り広げられました。じゃがいもはじゃがバター、カレー、鶏肉とポテトの揚げ煮に変身！ほくほくしっとりでおいしいお芋で、どれもあっという間に完食でした。その後、年中児が来年度の収穫に向けて、種芋を植えてくれました。来年度の収穫も楽しみです。



やさしいお手伝い

ランチルームの準備を始めると、外にいても「給食の先生大丈夫？手伝おうか？」と、声をかけに来てくれる子ども達。手をピカピカに洗って、机や椅子を並べたり、机を拭いたり、おぼんを並べたりと大忙し！「外までいい匂いがしてきたよ！」「これはどうやって作ったの？」など、楽しくお話しをしながらお手伝いをしてきています。おやつ後の片付けも年長児を中心に積極的にやってくれとても助かっています。



2/17 の作品展にて、おやつを試食があります！小麦・鶏卵を使用した物になりますので、アレルギーのある方はお気を付けください！



材料 4人分
・めかじき…4切
・食塩…小さじ1/2
・小麦粉…適量
・卵…1個
・パン粉…30g
・粉チーズ…10g
・パセリ…5g
・バター…適量

<魚の香草パン粉焼き>

- ① めかじきに塩を振り、10分ほど置きます
- ② 細かくしたパン粉、粉チーズ、刻んだパセリ（乾燥でも可）を合わせます
- ③ ①に小麦粉、溶き卵、②の順番で衣をつけます
- ④ バターで焼いて完成です

★白身魚ならなんでもおすすめです！
鶏ささみにもよく合います！



～旬の食材～
キャベツ、小松菜、長ネギ
ブロッコリー、ほうれん草
でこぼん、さわら、ひらめ