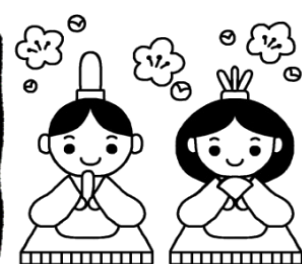




# 食育だより



2024. 3. 1 戸塚愛児園

## 【2月2日に節分を行いました】

「鬼は外!」「福は内!」とクラスで鬼退治を行った後、給食の時間にも『赤鬼ご飯』を食べて皆で鬼退治を行いました。赤鬼ご飯の顔は、人参をみじん切りにして炊いた人参ご飯、髪の毛は刻みのり、目は青のりで作り色々な表情の鬼が出来ました。可愛い鬼たちなので、子どもたちも怖がらずに食べてくれました!



## 【2月14日に園庭の夏みかんでジャム作りをしました】

すずらん組の皆で皮をむき実を外し、給食室でフサから実を出してミキサーにかけ、砂糖を入れじっくりコトコトと煮ておいしいジャムを作りました。ジャムは、愛児園のみんなで食べました!

この日はバレンタインデーだったので、おやつ『米粉と豆腐のブラウニー』に塗ったり、そのまま食べたりとそれぞれ楽しんで食べることが出来ました。とっても良い食育になりました。

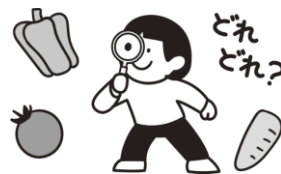


## 【2月15日に幼児クラスは、栄養指導で『げんき号』のお話を聞きました】



赤・黄色・緑の絵本を見ながら、分かりやすく覚えることが出来ました。給食の前に今日のメニューで「力になるもの」「体をつくるもの」は?とクイズを出すと、元気いっぱい答えて苦手な野菜も食べてみようとする姿が多く見られます。また、食材に興味を持ち、何でも食べて食物からの『パワー』を沢山吸収し、健康に過ごしていきたいですね!!

## 【給食室見学】



切り物をしている所や、大きなお鍋で作っている所、スチームコンベクションで調理をしている所など興味津々でキョロキョロと見ています。ドキドキしたり、少し照れながら「今日の給食は何?」「何を作っているの?」と質問してみたり、揚げ物をしていると「いい匂いがする!」「おいしそうな音が聞こえる!」と見学しています。実際に調理をしている所や音・匂いを感じることで食欲がわいてきます。子どもたちの声や笑顔をエネルギーにして、毎日の給食を楽しみにしている子どもたちの為に、おいしい給食づくりを頑張っています!