



みんなの様子



ちゅーりっぷ

食に対する好みをはっきりしたちゅーりっぷさん。苦手な食べ物は食べようとしない時もありますが、保育士の言葉掛けで、食べてみようとして頑張っています。今月は柿、カレー、ひじきの煮物、ピクルス、フルーツゼリーが人気でした。酸味のあるピクルスもお気に入りだったようで、意欲的に食べていました。

さくら

手づかみ食べからスプーンをメインで使うようになりました。食具の使い方も上達し、自分で食べる事が定着してきました。クラスに巡回に行くとニコニコ顔で「おいしー！」と言ってくれる子も居ます。おかわりがあるよと伝えると、苦手な食べ物も頑張って食べる姿も見せてくれるようになりました。

すみれ

野菜が苦手な子で、おかわりに手を付けなかった子も保育士の言葉掛けにより一口食べてみると、美味しかったのか進んで食べてくれました。食具を使って一人で食べ進めるのが上手になっています。「このお野菜は〇〇?」「この中に入っているのは何?」と食べ物に興味を持ってきています。

ひまわり

「いっぱい食べたら大きくなるんだよ」と言って、おかわりまで綺麗に食べてくれます。お皿を渡して「集まれして!」と言ったり、残さないという姿勢も見せてくれます。給食の時間外で会った時に、「いっぱい食べちゃった! だっておいしかったから!」と伝えてくれることもあり、とても嬉しくなりました。

あさがお

野菜が苦手な子でなかなか食べられない子が、野菜を食べられたと聞く事が増えたように感じます。お兄さんお姉さんになるという気持ちからでしょうか、野菜をを用いた食育が功を奏したのでしょうか、どちらにせよ嬉しい事です。

ゆり

ゆりさんはとても静かに食事ができています。こっそり耳打ちで、「黙食できてたよ」と教えてくれることもあり、微笑ましい気持ちになります。怪我をして絆創膏などを貼っていると、「包丁で切っちゃったの?」と心配し、撫でてくれたりと、優しい一面も見せてくれます。



おやつ紹介

〇レーズン入り米粉豆乳蒸しパン

<乳児1人分>

米粉	16g
ベーキングパウダー	0.52g
砂糖	5.6g
豆乳	18g
油	2.4g
レーズン	2.4g

- ①粉類をすべてボウルで混ぜる
☆水分や油分を入れる前にムラがないように混ぜる工程が大切です!
- ②牛乳を入れて混ぜる
- ③サラダ油を入れて混ぜる
- ④レーズンを加える
- ⑤強火の蒸し器で10分程蒸す

今月人気だった「レーズン入り米粉豆乳蒸しパン」。中に入っているレーズンが気になる子も居ましたが、ほのかに甘くもちもちとした生地が好評で、おかわりまでする子が続出! レシピをご紹介しますので、是非ご家庭でも作ってみてください♪



12月 お誕生日会



ベジタブルドライカレー
南瓜煮
野菜スティック
玉ねぎのみそ汁
ぶどうゼリー

豆乳もち
せんべい

今月のお誕生日会のドライカレーはライオンの形に盛り付けました。「パンダだった!」「ネコちゃん!」と、ライオンとして認識してもらえなかったりしましたが、挽肉の代わりに高野豆腐を使用した、少し珍しいベジタブルドライカレーも、楽しんで食べているようでした。おやつは、いつもより早くお皿が返ってくるほどみんな大好きなチーズパンでした。「ふわふわだねー」と嬉しそうに食べてくれました。

