

## みんなの様子

### ちゅうりっぷ

新入園児も加わり、にぎやかに食事をとっています。完了食の子どもたちは、自分でスプーンやフォークを持って、自主的にすすんで食べることができるようになってきています。何かを伝えようと、声を発して教えてくれることもあります。

### さくら

お話が上手になり、「これがおいしいんだよ」と食べるのを見せてくれたり、お友達に「お皿にもう1個あるよ」と教えたりしながら食事をしています。

食べこぼしが見られた子どもたちも、前を向いてこぼさずに食べられるようになってきているように感じます。上手になったでしょ！と得意げな顔をしていました。

### すみれ

子どもたちの大好きなパンのおやつの日には、「パンはどうやって作るの？」と興味津々に質問してくれました。「丸くするんだよねー」「ピザみたいだねー」と、お友達とお話をしながら美味しそうに食べる姿がみられました。

完食すると、「もうごちそうさま！」と笑顔を見せてくれるので、とても嬉しい気持ちになります。

### ひまわり

食べるのが大好きなひまわりさん。気持ちのいい食べっぷりでおかわりも沢山してくれます。「全部食べられたよ！」とキラキラした目で教えてくれるのがとても嬉しいです。

### あさがお

ゆりさんに続き、自分達で下膳することを始めたあさがおさん。慎重ながらもどこか満足気に下膳する姿が見られました。

もぐもぐチャンピオンになったら写真を撮って壁に貼って賞える日もあり、食べようという意欲が更に増しています。

ゆりさんと同じく、ウサギさん、カメさんコースが始まりました。

### ゆり

就学に向けて食べる時間を子ども達に合わせて早めています。完食までの食べるスピードも段々と早くなりました。スプーンやフォークはほとんど使わないほどお箸の使い方がとっても上手なゆりさん。その姿からは小学生になるんだという意気込みが伝わってきます。

## レシピ紹介

### ○ぶりカツ

分量(幼児一切れ分)

ブリ	40g
塩	0.08g
小麦粉	3g
水	5g
パン粉	8g
ケチャップ	2g
中濃ソース	1g
水	1g

作り方

- ①ブリの水分を拭き取り、塩で下味をつける。
- ②小麦粉を水で溶いてパッター液を作り、ブリをくぐらせる。
- ③表面にパン粉をまぶし、170℃くらいに温めた油で揚げる。
- ④ケチャップ、ソース、水を合わせて火にかけ、ソースを作る。
- ⑤ブリにソースをかけてできあがり！

今月は、子ども達に人気のメニューぶりカツを紹介します。

ぶりの照り焼きよりも、豚肉のヒレカツよりも、ぶりカツの人氣が高いように感じます。

ご飯ももりもり進むようで、おかわりが無くなっていることもあります！ブリは冬が旬の魚なので、この時期にご家庭でも作ってみてください。

## 1月 お誕生日会



お昼

パン  
チキンバーグ  
マッシュポテト  
ブロッコリーソテー  
コーンスープ  
バナナ

おやつ

ヨーグルトフルーツゼリー  
せんべい

食パンのくまさんの耳に、マッシュポテトの星型の人参を置き、「かわいいでしょ！」と楽しそうにしている可愛い姿が見られました。「アンパンマンはどうやって書いたの？」「どうしてポテトの下にクラッカーがあるの？」と、普段と違う誕生日会メニューは子どもたちもワクワクするようで、毎回反応が楽しみです。