

新年度を迎えてから、あっという間に1ヵ月が経ちました。新しく入園してきた子どもたちは、保育園生活や担任の先生方にも慣れ、笑顔でご飯やおやつを食べる姿も見られるようになってきました。新しい環境に慣れてくると同時に、4月の頑張りが疲れて出てくる頃かと思います。3食しっかり食べ、体調を崩さないように、元気な体づくりをしていきましょう。

あれから1か月!?  
給食・おやつの様子をご紹介!

0歳



1歳



2歳



3歳



5歳



4歳



0~1歳児クラスでは、新しく入園してきた子どもたちが多く、最初は、ごはん中も泣いてしまう子もいましたが、今では、落ち着いて食べてくれるようになってきました。手づかみで食べたり、食具を使いながら、その子自身の「食べたい」気持ちを見守りつつ、給食が楽しい時間になるように食事介助をしていきたいと思っています。各クラス、子どもの食べたい気持ちを育むために、食事からの食育も大切にしています。食感や味、色、匂いなどに触れながら、食べることへの興味に繋げていきます。



とうもろこし狩り

豊洲フロント初めての『とうもろこし狩り』を6月29日に行う



ことが決定しました。3-5歳児クラスを中心に、本物の果樹の木から、木や葉っぱ、実に触れながら、五感を育む体験をしたいと考えています。0-2歳児クラスは、収穫に参加するというより、触れる・見る・匂いを感じる意味で見学してもらおう予定です。お楽しみに♪

備蓄食ってどんな味?

5月14・28日に、3-5歳児のおやつに加えて、備蓄で用意しているビスケットを一緒に提供する予定です。いつ、どこで、何が起きるのかわからないこのご時世。長期の保存が効くおやつやごはんを食べる機会を作り、備蓄食に抵抗感なく食べてもらえるようにしていきたいと考えています。6月には、1-5歳児クラスで、備蓄米を給食で提供します。それぞれの様子は、実施後、玄関にて写真を掲示する予定になっている



子どもと一緒に作る『マーボー豆腐』

キャベツちぎりやしめじさき、豆腐をスプーンですくい入れたりと、お子さんと一緒に作るマーボー豆腐!ぜひご家庭でも!

(材料 大人2人分+幼児1人分)

- ・豆腐: 300g(1丁)
- ・豚ひき肉: 150g(小1パック)
- ・にんにく・しょうが: 各5g(各小さじ1/2)
- ・キャベツ: 100g(葉3~4枚)
- ・にんじん: 50g(1/3本)
- ・しめじ: 50g(1/2パック)
- ★ごま油: 適量
- ★砂糖: 3g(小さじ1)
- ★しょうゆ: 6g(小さじ1)
- ★みそ: 12g(小さじ2)
- ★だし: 150cc
- ・片栗粉: 4.5g(大さじ1/2)
- ・水: 15g(大さじ1)

(作り方)

- ①野菜・きのこを好きな大きさに切り、にんにく・しょうがはすりおろす
- ②鍋にごま油を熱し、にんにく・しょうがを入れ、香りが出るまで炒め、野菜ときのを加え、さらに炒める
- ③豚ひき肉と野菜、きのこに火が通ったら、★を加え、少し煮込む
- ④片栗粉と水で水溶き片栗粉を作り、③にまわし入れ、とろみをつけていく
- ⑤豆腐を加え、ひと煮立ちさせたら完成!