

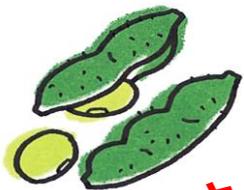


おおきくなーれ

仙台保育園
給食だより
9月号

苦手な子も多いなすですが、園では「なすと豚ひき肉の甘味噌丼」、「夏野菜カレー」、「なすミートスパゲティ」などにして出しました。するとペロッと食べてくれましたよ☆

枝豆



枝豆ごはんや、夏野菜カレーに入れて出しました。特に枝豆ごはんはみんな大好きで、たくさん食べてくれました。クッキングでも、ちゅうりっぷ組さんが上手にさや出してくれましたよ☆

☆旬の野菜たち☆

なす



とうもろこし



缶詰の「コーン」はよく給食でも使っているのですが、馴染みがあると思っていたのですが、「ゆでとうもろこし」にして出すと、食べ方がわからない子が続出！でした。

みんなで！ 夏野菜カレー作り

さくら・ひまわり組さんで収穫したなすやピーマン、パプリカやトマトなどをたくさん切ってもらいました！

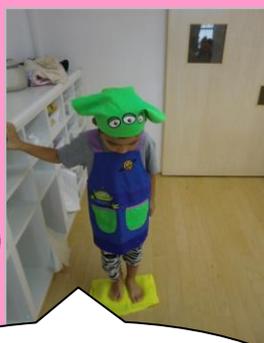


じゃがいもカレーと南瓜カレーの2種類作って、ホールでカレーパーティーを開きました！

ちゅうりっぷ組さんはチーズの型抜きや枝豆のさや出し、とうもろこしの皮むきをしてもらいました☆

本格的★ うどん作り in さくら組

最初に中力粉と塩と水で生地をこねます。生地を触るたび、「柔らかい♡」「気持ちいい♡」「良い♡」と嬉しそうなお子様たち。



次に、ジップロックに入れたらタオルでくるんで踏みます。「美味しくなーれ」と気持ちをこめて踏みました。

※「生地を寝かせる」工程が必要だったので、途中でこっそり、寝かせた生地と交換してあります。

手作りのうどんは、コシがあって食べごたえがありました！みんなうどんを口いっぱい頬張って、とても嬉しそうでした。



☆放射能検査のお知らせ☆

2か月に一回、食材(1種類)の放射能検査を行っていますが、それに加え9～11月の3か月間、毎週木曜日に給食1日分の放射能検査も行います。結果が分かり次第サンプルケースにてお知らせしますのでよろしくお願ひします。