🥜 👹 2月食育だより 🥜 👹

共同学童保育所かがやき　　月　　日(　)

＜おやつメニュー＞

1日(水)　せんべい・果物	15日(水)　パン・スープ
2日(木)　お好み焼き	16日(木)　持ち帰りおやつ
3日(金)　恵方巻	17日(金)　せんべい・果物
6日(月)　持ち帰りおやつ	20日(月)　大根もち
7日(火)　ドーナツ・果物	21日(火)　ピザトースト
8日(水)　オレンジゼリー・クラッカー	22日(水)　フライドポテト・ブロッコリー
9日(木)　たい焼き・果物	23日(木)　天皇誕生日　祝日
10日(金)　五目うどん	24日(金)　せんべい・果物
13日(月)　持ち帰りおやつ	27日(月)　チヂミ・ナムル
14日(火)　チョコホットケーキ	28日(火)　お汁粉

◆　2月6日(月)　13日(月)　16日(木)の3日間は、エイサー発表会に向けての練習がエコカフェで行われます。この3日間は、持ち帰りおやつで対応したいと思います。ご了承ください。

◆　欠席連絡は、13時までにメールかＦＡＸ又は直接電話連絡して下さい。

◆　事前に欠席がわかっている場合は連絡帳に記入して下さい。

◆　食材の購入状況や研修会議によりメニューが変更になる場合があります。

🍚　美味しい給食できました　🍚

＜３年生＞　◦　チャーハン・大根の浅漬け・わかめスープ

３年生から給食作りが始まりました。まずはお米を研ぐところから始まりました。優しく研ぎながらも素早く水を替える・・何度も同じ作業を繰り返します。少し温かい水を使ってはいますが、何度も　繰り返すので手が冷たくなります。「ゆかさん、これ毎日するの？」と子ども達。「大変だね」と話していました。

何度も給食作りを経験しているので包丁の使い方や切り方も上手、大人が付いていなくても、どんどん切っていきます。どうしたらいいのかな？と思うと、みんなで集まって話し合うのが３年生のいい所です。色々な意見が出てきて、たまに突拍子もない話も出ててきますが突っ込んだりなだめたり、あれこれ話して決めていきます。ネギを切るにも時間はかかりますが話し合い順番に作業していました。浅漬けやスープの味付けもお任せしました。子ども達には、みんなが美味しいと思える味付けにしてほしい事は伝えてお任せしました。何度も味見をしていましたよ。

さてさて、お待ちかねのチャーハン作り、意気揚々と始めました。

ゆかさん・・「調味料は何を使う？どのくらいの分量がいる？」　と聞くと・・

子ども達・・「分量？」「分量って何ですか？」「分量ないとダメ？」との返答

ゆかさん・・「分量ってさ、調味料使うでしょ、使う調味料の量のことさ。ご飯の量に対してどの位調味料入れるのかってことだよ。」

子ども達・・「マヨネーズ入れるよ。その量ってこと？」

ゆかさん・・「マヨネーズ使うの？ゆかさん使ったことないから、分量計った方がいいと思うよ。」

しばらく話して・・。

子ども達・・「iPad 貸して下さい。」再度みんなで調べ始めました。

「あっ、これの事？わかった！！」と納得した子ども達。

再度チャーハン作りが始まりました。3 人ずつのグループに分かれて作りました。

はじめての計量スプーンに四苦八苦、卵の殻にも四苦八苦、チャーハンが焦げそうになり大慌て・・実際４０人分のチャーハン作りはとっても大変でした。でも、みんなで味見するととっても美味しくて「うまぁーい！！」と自画自賛。

給食の時間になると皆にも「美味しかったよ。」「上手にできて良かったね。」「マヨいいね～」など感想を言ってもらいニコニコのみんなでした。浅漬けもスープも大好評でした。味付けがとってもよかったです。

3 年生らしいパワフルな給食作りになりました。

＜１・２年生＞　◦　タコライス・コーンスープ

１・２年生の昼食作りの日は、桑園保育所にコマを教えに行く日でした。

桑園保育所出身の子ども達だけが行くので、出身以外の１年生４人と作ることになりました。でも出発までには時間があるので、桑園保育所に行く１・２年生もお米をといだり・コーンスープのコーンを潰す作業をしたり、「おいしくなぁーれぇー」と掛け声をかけてくれたりしました。給食作りをする１年生４人が大変にならないようにしっかりと作業していってくれました。

みんなが行ってしまうと、給食を作る１年生は、タコライス作りとコーンスープの味付けをしました。まず、トマトとレタスを切りました。指を切らないかとドキドキしましたが、切り方を伝えると恐る恐る切っていましたが、いつの間にか切り方のコツを覚えたようでサクサク切りはじめます。しかも、指を切らないようにするためなのか、三人一組になり真ん中の１人が「はい、トントントン」と声をかけ、「指危ないよ、切らないように」「よく見て、トントントンだよ」と声を掛け合い、危なくないようにお互いに気を付けあっていました。なかなかいいアイディアですね。

三人が切っている間１人はみんなが使う食器の用意をしてくれました。何度も確認しながら頑張ってやってくれました。

保育所組が帰ってくると一気に活気が出る１・２年生。全員で早速給食の準備をはじめます。タコライスには盛り付けの順番があります。ご飯・肉・チーズ・レタス・トマト・分担を決めてみんなで盛り付けをします。

「これ、多くない」「こぼさないで」「まだ入れないで」・・などもめる事はありますが真剣に盛り付ける姿はとても可愛かったですし、２年生の指示が的確で頼もしかったです

　タコライスもコーンスープも大好評。みんなにおかわりに来てもらうと「おかわりたくさんありますよ！」と大張り切り、おかわりに来た人には大サービスをしてご飯を多くよそってあげたり、タコライスの具をたくさんかけてあげようとしたりしてました。

「美味しいね～」「頑張ったんだね。」「また作ってね。」のみんなの声に張り切って対応しくれました。

　みんなが食べ終えたら、今度は部屋の掃除と食器拭きも１・２年生でやりました。さすがに疲れたようで、少しだけ無口になる１・２年生でした。

＜5 年生＞　豚丼　なめこと豆腐の味噌汁　キャベツときゅうりの漬物

　今まで何度も新作に挑戦してきた 5 年生です。今回は何を考えてくるかな？と思っていたら、「豚丼」がメニューに出てきました。さすが新作狙いの 5 年生。自分たちも食べたいメニューですが、みんなが何を喜ぶだろうと思って考えてくれたのだと思っています。

　何度もやってきた給食作り。お米のとぎ方も包丁の使い方も・切り方も上手になってきた 5 年生です。大人のアドバイスが無くてもサッサッと作り始めます。男女 2 名ずつにいるので、朝漬けと味噌汁を男子 2 名が作り、豚丼を女子 2 名が作りました。

　男子 2 名もしっかり作り方を調べてきたようで「なめこのぬめりは少しだけ落とした方

ががいいんだってよ」とザルになめこを全部出してゴシゴシ・・「うぁ～ヌルヌル～なんじゃこりぁ～」と大爆笑。男子２名の作業は「あぁぁぁー」「うぉぉぉー」と雄叫びと共に進んでいきました。雄叫びは上げますが作業はしっかりするのが男子２名のいい所です。

　女子２名は豚丼のタレ作りからはじめました。３キロの肉に対して調味料を計算します「こんなにたくさんのお肉見たことない・・」「焼き終わる？」と肉の多さに驚いていましたが、電卓とみんなの暗算を併用して何とか調味料の分量を出すことができました。

　実は子ども達には内緒で、万が一大失敗したとき用に豚丼のタレを購入していましたが子ども達が作ったタレの方が断然美味しかったのでそっと棚にしまってあります。信じないとダメですね・・反省。

　お肉を焼くのも油がはねて大変でしたが、みんなのためにせっせと３キロの肉を焼ききりました。途中、少しだけ味見をすると「めちゃめちゃ　うまい！！」とこちらも自画自賛でした。

　給食が始まると、二階の部屋に豚丼行列ができるほどの人気。

みんなに「うまい！うまい！」「最高にいいね！」と言ってもらいドヤ顔の５年生でした。

　次はどんな新作を作ってくれるか楽しみです。

◆ 冬休み中、たくさん差し入れを頂きありがとうございました。