

給食だより

アップルナースリー保育園

5月
May



～5月5日は子どもの日～

男の子が元気に育つことを願う端午の節句です。

今では、男女問わず子どもの幸せと健やかな成長を祈る日とされています。

園では5月1日に子どもの日集会をします。

給食は「たけのこご飯」、おやつに「こいのぼりサンド」を提供します。

<子どもの日にちなんだ食べ物>

柏餅・・・柏は新しい芽が出て育つまで、古い葉は落ちないため、

「子孫繁栄」「跡継ぎが耐えない」

ちまき・・・元々は中国の風習で、「災いや病気を除ける」

という由来があります。

魚類・・・カツオは「勝男」に通じて、ブリは成長するにつれて名前が変わることから「出世魚」としてお祝いの日に親しまれています。

たけのこ・・・成長が早いことから、

「たけのこのように早く大きくなってほしい」

という願いをこめて食されています。




～保育園の提供メニュー～



【じゃが芋のチーズ焼き】

材料(大人2人分、子ども2人分) <作り方>

- じゃが芋 2個(210g) ① じゃが芋の皮を剥き、乱切りにして水にさらす。
●塩 ひとつまみ その後、柔らかくなるまで茹でて、水気を切っておく。(電子レンジでも可能)
●バター 10g ② じゃが芋はつぶし、●を加えて混ぜる。
●チーズ 20g ③ 鉄板にクッキングシートをひいて②を4～6等分に丸め少し平らにして、温まったオーブンで10分程焼き目を付ける。
青のり 少々  ④ お好みで青のりやパセリをかけて完成。
- ※オーブンは180℃に温めておく。

チーズはプロセスチーズやピザ用チーズを使用したり、トッピングとしてベーコンやウィンナー、味付けにケチャップやマヨネーズをつけたり、家庭にあるものでアレンジもできます。じゃが芋の熱さに注意すれば、ポリ袋に入れて潰す、丸める工程は小さなお子様でも一緒にお料理ができます。ぜひご家庭でもお試しください。



～非常食について～



園では災害に備えて非常食だけではなく、子ども達が食べ慣れている市販お菓子や乾物をローリングストックして備えております。

今まで何度か非常食のアルファ米や水を提供しましたが、麦茶ではない為、水が飲めない園児もみられました。災害時に食べ慣れていない非常食や非常用水を拒んでしまうことも想定されます。ご家庭でも水を飲む機会を設けてみてください。5月26日の昼食にはアルファ米(わかめご飯)を提供する予定です。