



食事だより

雪も降り、すっかり冬らしくなりました。園庭も真っ白になりましたが、子どもたちは元気いっぱい!! 雪合戦をしたり、そりですべったり、雪だるまを作ったり・・・雪の冷たさも、風の寒さも平気のようです。

その一方で、インフルエンザやノロウイルスなどの感染症も流行しています。冬野菜などの栄養と睡眠をしっかりとって、手洗い・うがいもこまめにおこない、もうすぐやってくる春を元気にむかえましょう。

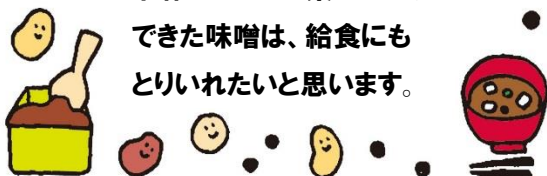


味噌のおはなし

2月の寒い時期は味噌作りに適した季節です。保育園でも初めて味噌作りに挑戦します!

秋に収穫し、乾燥させた大豆をやわらかく煮て麴とまぜて仕込みます。味噌はいろんな要素の違いで出来上がりの味が変わるので、どんな味噌ができるか楽しみです!

できた味噌は、給食にもとりいれたいと思います。



おたんじょうかいのごちそう

- ★ わかめごはん
- ★ ごぼう入りおからナゲット
- ★ スtringチーズの

和風和え

- ★ レタス
- ★ ブロッコリー
- ★ いちご



ゆめ組さんの保育園生活も残り2ヶ月余りになりました。年度初めに比べると、給食もみんなよく食べるようになり、おかわりをする子もたくさんいて嬉しく思います。今年もゆめ組さんに、もう一度食べたい保育園の給食メニューを聞いて、2月と3月の献立の中に取り入れようと思います。自分がリクエストしたメニューがいつ出てくるか、お楽しみに~!



- 6日 } そら組さんが、カレーとシチューのクッキングをしておもてなししてくれます。
- 14日 }
- 9日 ゆめ組さんが育てた大豆を使って、味噌作りに挑戦します。
- 27日 お別れ遠足で、**全園児お弁当の日**です。
* 今月のピクニックデーはありません。

