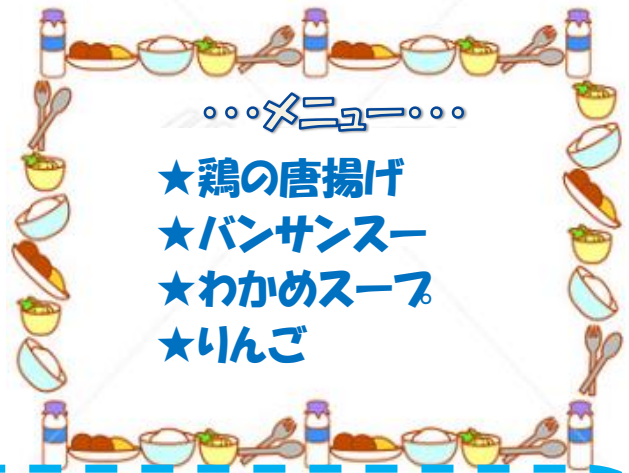




卒園式が近づく忙しい時期ですが、3月15日にまつざきこども園の給食訪問に行ってきました(^O^)
11時頃にお邪魔したのですが、3歳以上児さんは卒園式のリハーサルの真っ最中でした。背筋をピンッと伸ばして、緊張がこちらにも伝わってくるほど。あんなに頑張ったんだから、いつも以上に給食がおいしく感じられたんじゃないかな~と思います(*^^)v



~たんぽぽ組・ちゅーりっぷ組(0、1歳児合同クラス)~

たんぽぽ組さんは意欲的に手づかみ食べをしていました。食欲旺盛で、お汁にも手を入れて指先で上手に具をつまんで食べていました。たけのこはまだお口の成長にあっていなかったかな?口に入れたけどペッと出してしまいました。

ちゅーりっぷ組さんの唐揚げは1個を半分に切っただけの大きなサイズだったのですが、みんなが上手に一口量を前歯でかじり取り、よく噛んでいました。やっぱりみんなが大好きな唐揚げはおいしいので、よく噛みます。子どもによく噛ませるポイントは、「よく噛むとおいしいと体験させること」です(^O^)

野菜が少し苦手な子が2名ほどいましたが、保育者の声掛け次第で食べる事ができたので、今はこれで十分!!問題なし!!よく頑張っています◎2歳になった子が多いとはいえ、まだまだ手づかみが見られます。ずっとフォークを使っただけの食事でも疲れるよ~手の方が早いよ~といった気持ちの表れでしょうね(^^) /

~ひまわり組~

2歳児クラスなのにお弁当箱?でも、中身は空っぽ?と思ったのですが、どうやら4月からの年少さんに向けてお茶碗ではなくお弁当箱で食べる練習をされているそうです。(ごはんは園から盛り付けます)子どもたちもお兄さん、お姉さんに近づけたことが嬉しいようで、空になったお弁当箱を「見て!ピカピカ!!」と見せてくれました(^O^)そして、このクラスは驚くほどよく食べる!!野菜もお肉もお汁も苦手なものはないの?というほどみんなが気持ちのよい食べっぷりでした♪もう少し盛り付けの量が多くてよいのかなと感じました。(現在はおかわりで調整)

ほぼ全員がお箸だったのですが、やっぱりまだまだ正しい使い方は難しいようです。握り箸になっていたり、持つ位置が下の方だったり...。年少さんに向けて頑張ろう!!そして、保育者の褒め方が素晴らしい!!**ちょっとした事で大げさに褒める=子どもの自信に繋がります!!**





～もも組・さくら組～

今日は3歳、4歳児が合同で給食を食べていました。食べながらおしゃべりはしますが、時間内に食べ終わる子がほとんどでした(^O^)楽しい給食の時間になっているようで安心♡

前回の訪問時、もも組さんのお友達の一人が箸ではなくスプーン、フォークで食べていました。箸の持ち方がまだ得意ではないので、持ち方に変なクセが付かないようにと家庭と相談して箸からスプーン、フォークに戻してもらったそうです。しかし、今回箸の持ち方が一番きれいだったのが、なんと!!あの時スプーンで食事をしていた子でした(・o・)!?!(写真上)焦らず指の力がきちんとついてからの移行となったので、誰よりもきれいな持ち方ができるようになったようです!!とても驚いたので、たくさん褒めました♪箸は2～3歳くらいから始めるというだいたいの目安はありますが、年齢だけをみて箸を使い始めると、握り箸などのクセがついてしまうことも…。まずは**スプーンが上手に使えるようになったこと、小さめのブロックで遊べること、絵本のページがめくれること**などを確認できてからの箸の使用をおすすめします!!

下の写真はさくら組さんの給食の量。大きな唐揚げ2個に和え物もたっぷり、お汁も具たくさん!!この日の給食は子どもたちにとって食べやすいメニューだったようで、ペロリ(^O^)

おしえて!! 給食のせんせい!!!



子どもたちが唐揚げをかじると「サクッ」とおいしい音が♡ある程度冷めている状態なのに、どうしてこんなにサクサクに揚げられるのか、調理員さんに聞いてみました(^O^)!!

鶏の唐揚げ

【材料】

- ・鶏もも肉…400g
- ・しょうがすりおろし…ひとかけ分
- ・しょうゆ…小さじ4
- ・酒…小さじ2
- ・みりん…小さじ2

【作り方】

- ①鶏肉を食べやすい大きさにカットして、すりおろしたしょうが、しょうゆ、酒、みりんにしばらく漬けておく。
- ②①の汁気を切って、片栗粉をまぶして、180℃に熱した多めの油で5～6分程度揚げたらできあがり。

★ポイント★

本来のレシピは薄力粉+片栗粉で肉を揚げますが、片栗粉のみで揚げているのでよりサクッとした仕上がりになっています。油の温度が下がってしまうので、一度にたくさん揚げないようにしてみてください。

