



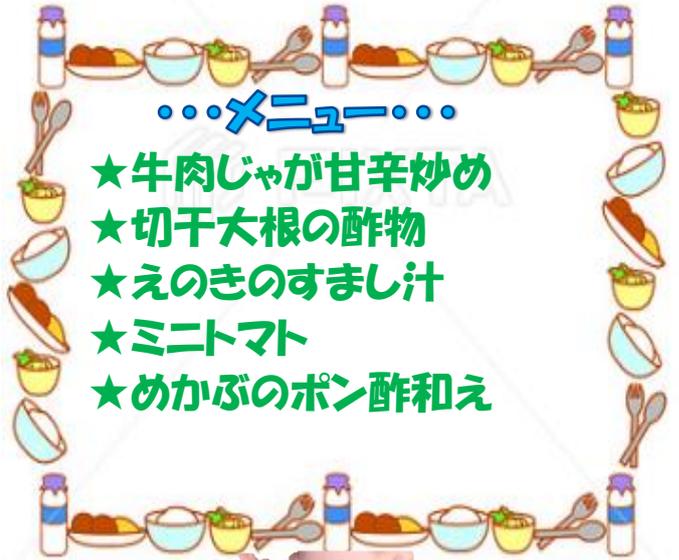
ゆいはまごはん



～あさひこども園～

5月24日(金)は、あさひこども園に給食訪問へ行ってきました!!この日は園の行事でわかめ獲りの日でした。訪問した時に、子どもたちがわかめを干す作業をしていて、きれいなわかめのカーテンができていました。子どもたちは「見て!さわってごらん!ヌルヌルだよ!!」と見せに来てくれました(^O^)わかめの香りを嗅いで、わかめの触感を楽しみ、その日のうちに食べてみるという五感をフルに使った食育活動でした♪男の子たちはわかめより、ヒトデやウミウシに夢中(笑)ヒトデの口がどこにあるか教えてくれましたよ～(^)

ヒトデちゃん



...メニュー...

- ★牛肉じゃが甘辛炒め
- ★切干大根の酢物
- ★えのきのすまし汁
- ★ミニトマト
- ★めかぶのポン酢和え

～もも組～

離乳食を食べている子は1名でした。メニューは充実していて、ボリュームもありましたが、すごい速さで完食!!手づかみも積極的にしていて、食べるのが好きなのが伝わってきました♪

～ちゅうりっぷ組～

牛肉の炒め物は薄切り肉とはいえ、しわくて噛みにくいな～と心配しましたが、おいしく味付けされていたので、よく噛んで飲み込んでいました♪やっぱりおいしいものはよく噛みますね(^O^)
手づかみ食で意欲的に食べる子や食欲旺盛で詰め込みすぎて、まだまだ一口量が把握できていない子もいたのですが、保育者の「ゆっくりだよ～」の声掛けで意識する姿もありました。



もぐもぐ～



えんぴつ握りが
できるよ～

～たんぽぽ組～

この日は女の子4人が1つのテーブルで食事をしていたのですが、写真が撮ってほしくて、カッコいいところをたくさん見せてくれました♪
1人が褒められると、自分も褒めてほしくて、苦手なトマトをパクッ!!たくさん褒めてあげると嬉しそうな表情を見せてくれました。

(しばらく、口の中のトマトは原型を保ったままでしたが 笑)苦手なものによく頑張ってくれました!!こうやってたくさん褒めてもらって、苦手なものに挑戦したという経験が好き嫌いの改善につながるのでしょうか♪
スプーンを持ち方も上手で!!これならお箸の以降も早そうです(^)/

～さくら組～

この日とれためかぶをポン酢で和えてもらい食べました。未満児クラスは小さく刻んであったのですが、3歳以上児になるとこのサイズ!! ↓あさひっ子は食べ慣れているので、噛みきってよく噛んで食べていました(^o^)表面がヌルヌルしているのに、箸で上手にはさむこともできるので感心しました!なんと!食べ慣れていないのと言い訳にしますが、私はこのヌルヌルめかぶを箸から滑らせ、床にポトッ…。落としてしまいました(+_+)

給食の先生が教室に来られた時に「わかめのこと(落としてしまったこと)、給食の先生に謝らんと!!」と子どもに言われてしまいました。

子どもたちの食べ物を大切にする気持ちと食べ物を粗末にしてしまった時は作ってくれた方に謝罪をするという気持ちが育っていて、成長を感じました♪



3歳児クラスなので、まだまだ箸の持ち方は苦手(*_*)上手に持っても、持つ位置が上の方だったり、にぎり箸になってしまったり…。声をかければ意識して正しい持ち方をしようとしています!箸はまだ正しく持てないのですが、食器を持って食べる習慣がついているので、食べこぼしが少なかったです(^^)

白ごはんが苦手というわけではないのですが、最後までごはんが残ってしまった子が2名いました。この年齢はまだ、献立全体を見通すことができないので、好きなものを先に食べてしまったという感じでした。家庭でも同じような事があれば、「こっちもおいしいよ〜」「ごはんも順番で食べてみようか〜」と声掛けをして、他の料理にも意識がいくようにしてあげてください(^o^)

このクラスでは、白ごはんが残ってしまった子に「お肉のおかわりあげるから、今度はごはんも順番に食べるんだよ」と、おかわり=全部食べ終わってからと決めつけず、柔軟に対応することで子どもたちも嬉しそうに頑張っていました。



(材料) 大人2人分

- 牛薄切り肉…160g
- ジャがいも…小2個
- ピーマン…2個
- しょうゆ…大さじ1
- 砂糖…小さじ1
- みりん…小さじ2
- ごま油…適量

しわい肉もこれなら食べられる!?

牛じゃが甘辛炒め

(作り方)

- ①ピーマンはせん切りにしておく。じゃがいもは拍子木切りにし、10分ほど水にさらしておく。
- ②肉は食べやすい大きさに切っておく。
- ③じゃがいもはサッと水を切ったら、耐熱皿にいれ、軽くラップをかけて電子レンジ600Wで3分加熱して、かために火を通しておく。
- ④熱したフライパンにごま油を敷き、②を炒める。肉の色が変わってきたら、ピーマンも加えてしばらく炒める。
- ⑤④に③を加えて、サッと炒めたら調味料を加えてよく絡めたらできあがり♪