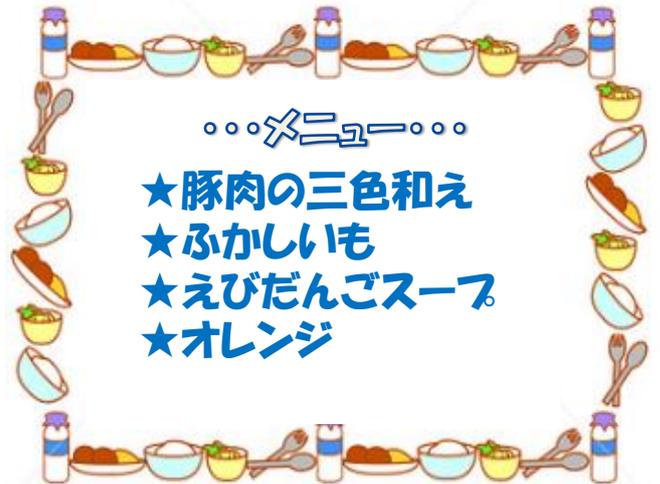


ゆいはまごはん

～まつざきこども園～



11月7日(木)はまつざきこども園にお邪魔しました(*^v^*)この日は新メニューの豚肉の三色和えの日でした。初めて食べるメニューを子どもたちがどのように食べてくれるのかワクワクする反面、残食は多くないかな?と不安を抱えながらの訪問でしたが、なんと残食なし!!子どもたちも「おいしい!!」とよく食べてくれました(^_^)



。。。☆ニュー。。。

- ★豚肉の三色和え
- ★ふかしいも
- ★えびだんごスープ
- ★オレンジ

～たんぽぽ組・ちゅーりっぷ組(0、1歳児合同クラス)～

たんぽぽ組さんは食欲旺盛で意欲的に手づかみ食べをしていましたが、私の姿を見るなり固まり、泣き出してしまいました(°Д°)!! 以前より人見知りは改善されたようですが、泣かせてしまいました。別の部屋に移動するとまた食事を再開していて安心しました♪
ちゅーりっぷ組さんもまだまだ手づかみがメイン。でも、0歳児さんと違いがありました!なんと、ふかしいもの皮をつまんでむいているではありませんか!! 指先で細かい作業ができるようになり、成長を感じました。「皮も食べられるんだよ」と伝えましたが、食べようとはしません。皮ごと一口かじった後にむいていたので、しわい!僕にはまだ食べられない!と感じたのでしょうかね～



皮を
むきむき～



左手でチャレンジ!?

～ひまわり組～

現在、箸に移行中とのことで、持ち方はまだまだ握り箸。上手につまむことができないので、食器をもってかき込むように食べていました。箸を左手で持ってみたりと、食べやすい持ち方を模索中...といった感じでした(笑)

2歳児クラスでもさつまいもの皮を残す子がいました。この様子を見ると、食べ物をすり潰すために必要な奥歯が生えていない子は、皮などの噛み切りにくいものが苦手というのがよくわかります。子どもたちはちゃんと自分の口の中で処理しきれるものを把握しています。決して味が嫌いで残しているわけではないのです。(中には味が苦手な子もいたのかもしれないですけど)しかし、この日のメニューには揚げてあるしわ～い豚肉もあったのですが、こちらのメニューは完食です。さて、なぜ同じように噛み切りにくい食材なのに、豚肉は食べる事ができたのでしょうか?理由は簡単!おいしいからです!!子どもがよく噛むようになるためにはよく噛んだらおいしかったという経験をする事です。お肉は噛めば噛むほどうま味が出ておいしいですもんね♪子どもたちはよくわかっていますね(^_^)

残された皮...

～さくら組、すみれ組～

楽しそうにしゃべっていましたが、食べる事にも集中できていました。よく食べる子が多く、おかわりも積極的にしていました。さくら組さんは女の子の方がよく食べている印象を受けました(・v・)♡各テーブルの上に「しょっきのおきかた」が配置してありました。子どもたちはこれを見本に食器を並べ、正しい配置を学んでいるようでした。食器を持って食べる、正しい箸の持ち方ができる子は半分くらいでした。声をかければ正すことができるので、あと少しといったところでした♪



good !!



クイズ!!これな～んだ!!?

給食を食べていると、給食の先生が「今日のスープには〇〇ちゃんの家から頂いたコシが入っているよ」と各クラスに見せに来てくれました(・v・)

私もこれは見たことがなかったので、スープの中を探しても見つからず...

どやらこれは「はやとうり」と呼ばれる野菜で、スープの中のかぶだと思って食べていたものでした(笑)見た目も味もかぶに似ていて、くせもないので子どもたちも抵抗なく食べていました。こういったスーパーでもお目にかかれない珍しい野菜を食べる経験ができるのは嬉しいですね。子どもたちも「あ!これだ!!」と宝探しのように見つけては喜んでいました(^_^)

コシ



はやとうり

煮物や漬物、スープの具、炒め物など様々なレシピに使うことができます。1株で100~200個ほどのたくさんの実をつけることから「千成瓜(センナウリ)」という別名もある野菜です。

～新メニューの紹介!!～

「豚肉の3色和え」

<材料> 4人分

- ・豚もも薄切り…300g
- ・★すりおろししょうが…1かけ分
- ・★塩…少々
- ・★料理酒…大さじ2
- ・片栗粉…適量

- ・ほうれん草…1/2袋
- ・にんじん…2cm輪切り
- ・カットパイン…1/2缶
- ・しょうゆ…大さじ2
- ・砂糖…小さじ1

<作り方>

- ①豚肉は★の調味料でもみ込んでおく。
- ②ほうれん草は茹でて、食べやすい大きさに切っておく。にんじんはせん切りにしてさっと茹でておく。
- ③①は片栗粉をまぶして揚げておく。
- ④ボウルに②、③、パイン缶、調味料を混ぜ合わせたらできあがり♪

