ゆりはまごはん
～あさひこども園～

8月21日（金）は、あさひこども園に給食訪問へ行ってきました!!この日の献立は、噛むことが必要なメニューが多い！Σ（・口・；）大人に比べて咀しゃく力が弱い乳幼児には負担になるメニューだったかな…と心配しましたが、調理員さんが食べやすい工夫をしてくれ、なによりおいしく作ってくれたので、ほぼ問題なく食べられました♪あさひこども園では、調理員さんが0歳児クラスで一緒に給食を食べ、様子をよく見てくれるので、成長に合った対応も完璧！ありがたいですね♪

…メニュー…
- ★豚肉のかりん揚げ
- ★小松菜の海苔酢和え
- ★コーン卵スープ
- ★プルーン

～もも組～
0歳児クラスの子たちの給食は、食べこぼしも配慮されているので、多めに盛り付けしているのですが、みんながよく食べました！この日のメニューは手づかみ食べしにくいメニューばかりだったのですが、上手に指を使ってつまんでいました。
お腹がある程度満たされてくると、テーブルに落ちた食材を潰したり、.床に落としたりという姿もみられました。ぐちゃぐちゃにしてしまうのは、遊び食べを通して、食べられるものと食べられないものをリサーチしていて、ちゃんと食に関心を持っているからこそする行動です♪順調に発達している証拠なので、汚してしまうかもしれませんが、「ダメ！」とやめさせずにある程度はやらせてあげてくださいね(^^♪

～ちゅうりっぷ組～
１歳児クラスさんは、食べこぼしがいっぱい！でも、それは自分なりに頑張って食べたから(・∀<)★これを何度も繰り返して、上手に食べられるようになっていくんですね♪がんばれ～♪
同じクラスの中でも、歯の生え方には個人差があります。歯の本数が少ない子には、個別に調理師さんが噛みづらい豚肉などは、小さめにカットしてくれます。

～たんぽぽ組～
コロナウイルス感染拡大防止のために、給食中は子どもたちと先生が対面にならないように、食べていました。コロナウイルス対策で、食事中はしゃべらないようにしているのでは？と思うほど、静かに落ち着いて食べていました(´～`)ﾓｸﾞﾓｸﾞ
フォークの持ち方が上手で、食器も持って食べることができていました。お箸の練習もそろそろ始められそうだなという印象を受けました♪

～ひまわり組～
未満児さんは、最初に好きなものを食べてしまい、苦手なものが最後に残ってしまうというパターンをよく見かけますが、年長さんは、バランスよく三角食べをしていました。あさひこども園では、子どもたちと一緒に食育かるたを作り、月ごとの食育目標として活用しています。その中の一つで「さんかくたべで　みんなおいしい!!」がありました。このかるたを使用した月は、イラストを使い、三角食べのやり方や食器の配膳の仕方を学んだそうです。その成果がしっかりと出ていますね♪イラストも子どもたちが可愛く仕上げてくれています。そもそも、三角食べは１９７０年代に学校給食で推奨されていたそうです。ごはん→おかず→汁物の順に食べることで、味のない白ごはんとおかずを一緒に食べる「口内調味」という日本独自の食べ方ができます。最近では、この三角食べも賛否両論あるようです…。日本の食文化の継承のためにもなくしたくはないので、強要することなく、子どもたちには伝えていきたいですね(^^♪

三角食べ

コーンたまごスープ

子どもたちに大人気!とろみがおいしい♪

＜材料＞2人分
- 豆腐…1/4丁
- にんじん…2cm輪切り
- 干ししいたけ…2枚
- コーンクリーム…100cc
- 卵…1個
- ねぎ…1/2本
- 中華だし…小さじ2
- しょうゆ…小さじ1

＜作り方＞
①にんじん、干ししいたけ(水で戻しておく)はせん切り、ねぎは小口切り、豆腐は角切りにしておく。
②鍋に水とにんじんを入れて火にかける。にんじんがやわらかくなったら、干ししいたけ、豆腐、コーンクリームと調味料を入れ、沸騰してきたら水溶き片栗粉でとろみを付けて、溶き卵を流し入れる。