



左) きゅうりがたくさん採れたよ！ 右) 大切に育てたゴーヤの味はどんな味かな？

★きゅうりがたくさん実っています★

5月に植えたキュウリが立派に育ち、収穫したキュウリを、子どもたちが給食室へ運んで来てくれます。給食室の搬入口のチャイムを鳴らし、職員が出てくるのを待つ子どもたちの姿は、誇らしげだったり、緊張して恥ずかしそうだったり、様々ですが、みんなとても嬉しそうにしています。

とれたてのキュウリは切り口から水が出てきて新鮮です。味をつけずにそのままの味を味わった後は、砂糖・塩・酢・しょうゆ・みそをつけて、様々な味で食べてみたり、給食のサラダとして使用したりしています。いろいろな味を知った子どもたちは、「醤油がいい〜！」「塩は辛かった」など好みの味が言えるようになっていきます。

大事に育てた野菜を収穫できた時の喜びや水やりを頑張ったことなど一つ一つの経験を大切にしたいと思います。

給食室からのお知らせ

★7月15日(木)は、年長さんの調理体験の予定です。野菜の皮をピーラーでむいたり、包丁で切ったりする調理体験を行います。翌日に、カレーにして給食で味わいます。カレーの名前も、年長さんが考えてくれたものです。お楽しみに!(^_^)!

★幼稚園の給食終了日は、7月16日(金)です。

★7月21日(水)より、幼稚園の大規模な空調設備の入れ替えのため、簡易食(パンや麺を中心とした献立)になります。果物やゼリー等を組み合わせて、食事を楽しめるよう工夫していきたいと思っています。ご理解のほどよろしくお祈りいたします。

★6月より、保育園のホームページにて、今週の離乳食(写真)を掲載しています。離乳食の進め方のお役に立てればと思います。[在園生のページ](#) → [今月の献立](#) からご覧ください。

災害時に備えましょう！

6月の水害の避難訓練にあわせ、園では、非常食として準備している乾パン(2歳児はクラッカー)を食べました。災害時、いつもと違う状況では、初めて食べるものは抵抗感があつたりするものです。

非常食を準備してあるご家庭は、お子さんと一緒に食べてみてはいかがでしょうか。

本格的に大雨や台風の影響を受けやすくなる季節です。

家族構成や好みにあわせた、保存のきく食料を日ごろから家庭にも備えておき、食料品が手に入りにくくなっても慌てずに済むようにしたいですね。



七夕の行事食 **そうめん**



七夕には、天の川に見立てた「そうめん」を食べる風習があります。

これは、そうめんの原型となった

「索餅：さくべい」が、平安時代に七夕の儀式でお供えされたことにちなみます。園でも給食で七夕汁として実施します。星の形に見立てたオクラも入っています。(7/9(金)実施予定です)

索餅とは…

小麦粉や米粉を練り、縄のようにねじって乾燥させたり揚げたりしたもの。



☆今月の郷土料理の日は佐賀のB級グルメ☆

≪ 献立 ≫ 7月7日(水)実施

- ・シシリアンライス
- ・冬瓜スープ
- ・(手作り)みかんゼリー
- ・牛乳



冬瓜(とうがん)は、「冬の瓜(うり)」と書きますが、旬は夏です。そのまま冷暗所で保存しておけば、冬までもつことから冬瓜と記します。水分が95%で低カロリーで、煮込みやスープに合う野菜です。皮を薄くむくと煮崩れしにくく、翡翠色に仕上がります♪

※冬瓜の詳しい説明とシシリアンライスについては裏面で紹介しています