



ひと足早く、保育園とあすなろの給食がスタートしました！

本年もよろしくお願い致します

久しぶりに行動制限のない年末年始でした。どのようにお過ごしになられましたか？

早速、何人もの子どもたちに「今日の給食なあに？」と元気に尋ねられ、給食を楽しみにしてくれている子どもたちの姿をみると嬉しくなりました。

子どもたちのお腹も心も満ち、思い出に残るメニューが一つでも多くなるよう、これからも心を込めて給食を作りたいと思います。



3学期の給食目標

「よくかんで なんでもたべましょう」

味覚は成長とともに変わっていくので、苦手だと思っていたものでも、食べてみたらおいしかったということもあります。小さいころから、さまざまな味の経験を積むことで、豊かな味覚が育ちます。

給食が苦手な子どもも、昨日より少しでも食べる意欲が増すよう励まし合って、無理なく食べられるよう見守っていききたいと思います。

今月の郷土料理

★献立★ ～1月31日（火）実施予定～

- ・小豆ごはん
- ・ほうれん草のお浸し
- ・チーズ
- ・煮魚
- ・だんご汁

かつて、農家ではご飯が足りない時は、地場でとれた小麦や小豆を使って、団子汁やうどんなど工夫してその日の生活を営んでいました。特に、田植えや取り入れ等のときは夕方遅くまで仕事をするので、間食や夜食をとって空腹を満たしたそうです。

だんご汁は、野菜（人参・大根・ごぼう）とだし汁を合わせて煮て、火が通ったら、湯で耳たぶほどのやわらかさまでこねた小麦のだんごをひと口大にちぎり、加え煮えたら、味噌、または醤油で味付けします。（給食では醤油仕立てにします）

【農林水産省：うちの郷土料理 次世代に伝えたい大切な味】より

手を洗おう！

先月、年長児を対象に佐賀県薬剤師会の川副先生より手洗い指導がありました。川副先生は、指導のあと子どもたちの行動は変わったかな？と気にしてくださっていました。寒くて手洗いがつらくなる季節ですが、継続的に子どもたちに声をかけて行きたいと思います。

●なぜ手を洗うの？

手には目に見えない細菌やウイルスがついていることがあります。細菌やウイルスが体の中に入ると、風邪やインフルエンザ、食中毒などの病気にかかってしまうかもしれません。手を洗えば、細菌やウイルスを洗い流すことができます。しっかり手を洗うことで、自分や周りの人を守ることができます。

●洗い残しが多いところは？

特に汚れが残しやすい部分は指先や爪、指の間、親指の周り、手のしわ、手首などです。



●どんな時に洗うの？

食事をする前、料理を作ったり配ったりする前、トイレのあと、外から帰ってきたとき、動物や虫、汚れているものを触ったとき、せきやくしゃみをして手で口を押さえたとき、などです。



△▼△給食室からのお知らせ△▼△

★1月20日（金）は幼稚園生活発表会準備のため、午前中保育です。また、1月23日（月）は、お遊戯会代休です。幼稚園は、あすなろ（2・3号と1号事前申込者）のみ給食があります。

★2月3日（金）に、節分献立を実施予定です。乾いた豆は誤嚥事故が起こりやすいので、節分豆の提供はしません。ご家庭でも、炒り大豆やピーナッツなどを食べられる際は、十分ご注意ください。

