

世界の料理

今年度のテーマは「世界の料理」です。延期になりましたが東京オリンピックが来年開催予定ですね。そこで、子どもたちに「世界にはどんな食があるんだろう？」と日本とは違う世界各国の特色のある料理を給食で食べやすい味付けで給食を提供すると共に世界の食について学んでいきたいと思います。

イタリア「ペンネボロネーゼ」



牛ひき肉・トマト缶・玉ねぎ・人参を使用し、にんにくで食材を炒めてケチャップ・砂糖・醤油・塩で味付けをしました。酸味が強いので食べやすいよう甘めの味付けになっています。子どもたちや先生からも大好評でした。

今回はイタリアについて学びました。

ペンネって何？という料理？

何が入っているのかな～。と聞いてみると。

「マカロニ？トマト！ひき肉！」とたくさんの声が…

「ペンネとマカロニって似てるけど形が違うね」と言う

「本当だ～。」と不思議そうな顔をしている姿が

見られました。



おいしい給食をいただきます！

未満児クラスの給食の様子です。

うめ組・・・離乳食はどの子もよく食べているので安心♡もも組・・・フォークを持って自分で食べていました。すみれ組・・・食具を正しく持ち、食べお皿に手を添えて食べるなど、少しずつできることが増えてきました。

かっこいいですね☆



給食室より

給食室では、子どもたちの口に入れるものを作るという重要な役割にやりがいと責任を感じて毎日作っています。栄養バランス、安心・安全、食材選び(国産)、食べやすい切り方、彩りの心がけ・・・食材の食感、手作りおやつなども楽しんでもらえるよう工夫しています。

子どもたちに「おいしかった」と笑顔になってもらえるように頑張ります。よろしくお願ひします。