

給食だより



令和6年12月27日(金) 調布なないろ保育園
園長 山口 三奈
栄養士 平田 直子
吉田 早希

今年も残すところあと数日となりました。来年も元気いっぱいの子もたちに負けないよう、おいしく楽しい食事を、心をこめて作っていきたく思います。ご家庭でのお正月エピソードなどがございましたら、ぜひ教えてくださいね。

郷土料理献立～秋田県～



写真はイメージです

秋田市！

あきお先生と塚田先生
は秋田市のご出身♪



きりたんぼは、秋田県の郷土料理です。炊き上げたご飯をすりこぎですりつぶし、杉の串に握りつけて炭火で焼いて作られます。きりたんぼの名づけの由来には、諸説あり「たんぼ」と呼ばれる綿と布で作られた槍(やり)の刀部分につけるカバーに似ていることから、名前がつけられたという説、短い穂に似ていることから「短穂＝たんぼ」できりたんぼと呼ばれるようになった説などあるようです。

調布なないろ保育園では1月24日(金)に提供予定です。

食品添加物に気を付けて



食品添加物とは、加工食品を製造する際に必要な調味料、着色料、香料、保存料、安定剤、酸化防止剤、栄養強化剤などを指します。保存性を高める、混ざりやすい、固まりやすい、粘りけを持たせるなど、加工しやすくしたり、おいしそうな味や色をつけたり、かさを増やしたりするために、加工食品の製造や販売に不可欠なものです。

子どもは免疫力が弱いため、健やかな成長のためにも過剰な摂取は控えたほうがよいです。食品添加物の加工食品を買うときは、どんな添加物が使われているのか表示をしっかりと確認し、選択して使用するのが望ましいのです。

食育活動の様子

もちつき会の様子です！

冬晴れのなか、よいしょ！よいしょ！と元気におもちをつく子どもたちの声が縁庭に響いていました。

炊飯器で炊いたもち米を試食で提供。おしるこか海苔と醤油の味付けのものか選べました。お昼前ということもあり、どちらかひとつだけの提供でしたが「もっと食べたい」という子がたくさん！



季節を感じられるよい経験となりました♪