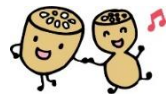


# 給食だより



令和8年 2月  
上布田保育園 給食室



朝晩の寒さがまだ続きますが、子どもたちはよく食べ、よく遊び、大人の方が元気をもらっています。

お散歩から「ただいま〜！」と元気いっぱい、笑顔で帰ってくる子ども達の姿が微笑ましいです。

年明けから、野菜ちぎりやクッキング、マナーのおはなし、お箸の練習・・・と楽しい活動を沢山行いました。おあじみ当番は開始して3年が経ちました。集合場所の長いすに自然と集まり、みんなが揃うまで待っていたり、来ていないグループの部屋に行き「きょうのおあじみとうばん、だれですか？」と呼びに行く姿が当たり前になり、嬉しく思っています。

今年度も残り2ヶ月。おいしくてお腹いっぱいになって、楽しい毎日になるよう心を込めて食事づくりに励みます。



～ゆり組さんにお箸の持ち方のはなしと練習をしました～

お箸トレーニング開始の見極めとして

- ・両手を広げて片足立ちができる
- ・スプーンを下持ちできる
- ・じゃんけんのチョキをした後、親指を開くことができる



以前は3歳で箸を持てたけれど、最近は6歳でも持つことが難しい子もいるといわれています。今は「ドアノブを回す」「水道の蛇口をひねる」「靴紐を結ぶ」「雑巾を絞る」などの経験が少なくなったことも要因の1つと考えられています。母指球（足裏の親指の下膨らんだ部分）を育てることがいいので、ハイハイや手押し車（2人1組になり、1人は腕立ての形でもう1人が相手の足をもって前進する）を沢山するといいそうです。指先の動きに意識がいきがちですが母指球を発達させることを意識して、雑巾がけリレー？手押し車競走？など家庭でも楽しんでみませんか。

ハイハイや手押し車（2人1組になり、1人は腕立ての形でもう1人が相手の足をもって前進する）を沢山するといいそうです。



両手をひろげて・・・10秒立てるかな～



チョキから親指をひろげて・・・  
バクバク動かせるかな～



スポンジはさむの、難しいな



反対の手も使って・・・と

## 給食室ツアー、終わりました♡

昨年、初めて企画した「さくら組さんだけの給食室ツアー」。今年もさくら組さんをツアーにご招待しました！みんな興味津々で収納庫や引き出しの中が気になったり、おおきな鍋（回転釜）のあまりの大きさに大歓声！！「1トンのおみずが入るかも！！」（・・・そこまでではないけれど◎）



お鍋や食器をここで乾燥させるんだよ♡

おやつワゴンが返ってきたので、給食室側からワゴンを受け取ってみたい・・・

給食室で使う泡だて器、麺すくい、ひしゃく、ヘラの大きさにもびっくり！ちょっと動かしながら「こうやって炒めるんだよね」とイメージしてみたり・・・

少しでも給食室が身近に感じられたら嬉しいなと思っています。

私たちはいつも給食室から見守っているよ！



「ごちそうさまでした～」 「はーい！」



記念すべき第1回、はいポーズ！

～きびだんごの作り方～ 30個くらい

- ・米・・・1カップ
  - ・もちきび・・・1カップ
  - ・水・・・330cc
  - ・きな粉・・・適量
  - ・砂糖・・・適量
- 1、米をとぎ、水を切って30分ほど置く。
  - 2、もちきびもさっと洗って米と合わせて分量の水で炊飯器で炊き、熱いうちにめん棒等でもちのようにつく。
  - 3、食べやすい大きさに丸め、砂糖ときな粉をまぶす。

