

# 5月きゅうしょくだより

令和6年5月 大島保育園

5月になり、汗ばむ日もありますが、入園・進級して1ヶ月が経ちましたが新しい生活には慣れましたでしょうか。ちょうど新生活の疲れもでてくる頃かと思います。保育園に元気に通えるよう、食事・睡眠をしっかりと、心もリフレッシュしながら無理なく過ごしましょう。

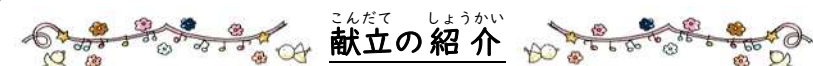
## 旬の食材



### ●しらす

いわしやうなぎ等の魚の稚魚の総称のことです。骨まで食べられるため、カルシウムが豊富です。今月は「しらす入り卵焼き」「青菜としらすのサラダ」に使用します。

## 献立の紹介



園生活に少しずつ慣れてきたころでしょうか。5月も引き続き、食べ慣れている献立を取り入れました。青菜（小松菜）を子どもの好きなカレー味にした新メニューや旬のじゃがいもを使用した郷土料理を取り入れました。じゃがいももちとは、茹でて潰したじゃがいもと片栗粉などを混ぜ合わせ、お餅のように丸く成形して焼いた料理です。

- 青菜ごはん カレー味（新メニュー）【10・24日】
- じゃがいももち（北海道）【1・15日】

## 給食室ってどんなところ？

給食室では全園児分の給食を安心・安全に提供できるよう衛生面に気を付けて調理しています。そのため、洗っていない野菜や生肉・生魚を扱う部屋（下処理室）と、洗った野菜を切ったり加熱調理したり盛り付けたりする部屋（調理室）に分けて作業しています。下処理室では毎日届くたくさんの野菜の皮を剥いています。また、調理室には家庭にはない大きな炊飯釜や鍋（回転釜）があります。



## ★ばなな組・すいか組がさやえんどうの筋取りに挑戦★

ばなな組4歳児とすいか組5歳児がさやえんどうの筋取りのお手伝いをしてくれました。

力が強すぎると切れてしまうし、弱すぎても取れないし…力加減が難しい筋取りですが、上手に取ってくれました♪

