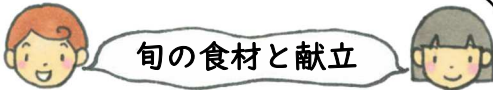


きゅうしょくだより

令和8年5月1日 大島保育園

新緑がまぶしい季節となりました。子どもたちは、新しいクラスでの生活に慣れてきた様子です。この時期は、新生活の疲れも出やすく、体調を崩しがちですので、十分な休息とバランスの良い食生活を心がけて、元気に5月を過ごしたいですね。

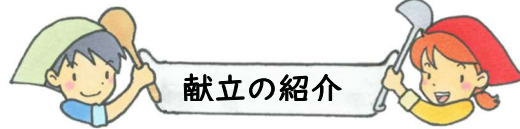


旬の食材と献立

●春に収穫される豆類

そら豆のほくほくした食感やグリーンピースの甘み、スナップえんどうのシャキッとした噛み応えなどを感じながら、五感を使って給食を楽しみます。

茹で野菜、そら豆のホクホクサラダ、ピースごはんが登場します。



献立の紹介

5月は、新じゃが芋、新ごぼうなど旬の食材を使い、食べやすい献立、食べ慣れた献立を多く取り入れました。

○みそポテト

埼玉県・秩父地方に古くから伝わる郷土料理です。近年は、B級グルメとしても知られています。

衣をつけたじゃが芋を揚げ、甘い味噌だれをかけた素朴な味わいで、給食やおやつで親しまれています。



ある日の給食室の様子を紹介します



給食室のガラス窓からは、160人分の食材を切っている様子や大きな回転釜や鍋で調理をしている様子が見えると思います。子どもたちにも是非のぞいてもらい、給食ができるまでの過程を知り、お昼ご飯・おやつ時間が楽しみになってくれると良いなと願いながら毎日、作っています。



下処理室では、食材の検収後に野菜や果物を洗っています。



ガス炊飯器ではいが米を約6kg炊いています。



回転釜で昆布とかつお節でだしを取ります。絹豆腐とわかめの味噌汁のできあがり！



朝一番に回転釜で麦茶を作ります。1回で30リットルできます。



洗った野菜を刻みます。刻みながら、その日に使う離乳食の野菜を取り分けています。



直径50cmの大きな中華鍋で魚の立田揚げを160切揚げしています。