1月献立

※献立は予告なく変更する場合があります

２０１６年度　予定献立表　　ひまわり第２保育園

月	火	水	木	金	土
長いお休みはいかがだったでしょうか。「お年玉もらった！」「お餅食べた！」とお休みの間の楽しかった出来事をたくさん教えてくれました。 本年も子どもたちにおいしい給食を提供できるよう頑張りますのでよろしくお願いいたします。			ごはん がんも煮 炒めなます 味噌汁	ごはん 手羽元照り焼き たたきごぼう ブロッコリーののり和え すまし汁	梅じゃこご飯 豚汁
			5 さつま芋団子・昆布・お茶	6 七草粥・干し芋・お茶	7 丸パン・果物・お茶
成人の日 	ごはん 煮魚 青菜ひたし 赤貝煮付け 味噌汁	ごはん 卵の花炒り煮 黒豆煮 ブロッコリーサラダ すまし汁	ごはん 高野五目煮 れんこん煮物 味噌汁	ごはん 湯豆腐 手綱こんにゃく 白菜と春菊ひたし すまし汁	煮込みうどん ブロッコリーのごま和え
9	10 大根おにぎり からんま・お茶	11 雑煮・結びこんぶ・お茶	12 りんごきんとん するめ・お茶	13 麦入りポトフ 干し芋・お茶	14 ベーグル・果物・お茶
ごはん 厚揚げと野菜の煮物 ごぼうの梅煮 味噌汁	ごはん しゅうまい ブロッコリーの酢味噌和え すまし汁	ごはん 鮭のチャンチャン焼き ほうれん草のおひたし のっぺい汁	**弁当の日** 	ごはん 八宝菜 じゃが芋のミルク煮 味噌汁	炊き込みごはん 味噌汁
16 磯辺じゃがもち・昆布・お茶	17 さつま芋ホットケーキ するめ・牛乳	18 のりまき・いりこ・お茶	19 白菜おやき・干し芋・お茶	20 すいとん汁・するめ・お茶	21 南瓜パン・果物・お茶
ごはん 高野の煮物 ふろふき大根 水菜サラダ すまし汁	ごはん 焼き魚 おからの酢の物 あらめ煮 味噌汁	ごはん 厚揚げごま味噌焼き 白菜と揚げの煮びたし さつま芋煮 すまし汁	ごはん 鶏肉の味煮 納豆サラダ 味噌汁	ごはん 高野と干し大根の煮物 バリバリこんにゃく れんこん 煮すまし汁	保護者会餅つき会 とりもち 豚汁
23 酢飯おにぎり・干し芋・お茶	24 ほうれん草蒸しパン いりこ・牛乳	25 焼き芋・するめ・お茶	26 ぜんざい・いりこ・お茶	27 ニラお焼き・昆布・お茶	28 玄米丸パン・果物・お茶
ごはん 豚肉と根菜の煮物 カリフラワーのおかか和え 味噌汁	ごはん 高野のきのこあんか きんぴらごぼう すまし汁				
30 あらめおにぎり するめ・お茶	31 きつねうどん・昆布・お茶				

つきたてのおもち　おいしかったよ！

１２月２８日にお餅つきをしました。「よいしょー、よいしょー」と元気いっぱいの掛け声とともにペッタンペッタンときねで餅をつく音がホールいっぱいに響いていましたよ。出来上がったお餅はきな粉と砂糖しょうゆでいただきました。つきたてのお餅はとてもおいしかったですよ。つきてをしてくださったきりん組の仲田さんありがとうございました。ぞう組さんが丸めてくれたお餅はお雑煮にして食べる予定です。お楽しみに。

給食セミナーに参加しました！

１１月５、６日に全国保育所給食セミナーに参加しました。保育所給食に携わる人たちが「学習と交流を通して手をつなごう」と呼びかけ、1986年に初めて開催されました。全国各地をまわって開催しており、今年は山形県で開催され、保育新制度における保育所給食についてや、給食室・保育室との連携について、子どもの育ちを支える保育所給食の役割などについて考えあいます。今年のセミナーも全国各地で給食を作っているなかまから刺激をもらい、また明日からおいしい給食を作るぞ！と改めて感じました。

研修内容を一部ですがご報告します。

作家の島村奈津さん（月刊ちいさいなかまにも連載していらっしゃいました）と山形県鶴岡市で地元野菜を使ったレストランオーナーシェフの奥田政行さんとの対談を聞きました。

奥田さんは食材をフライパンにいれたときの音や、煙の色、かおりなど五感を使って水分量などを把握し、産地の違う食材は同じものでも味が異なるので、料理の方法や味付けを食材の味によってかえているのだそうです。　また地元の子どもたちとも交流があり、‘トマトが苦手な子ども’の話をされました。子どもたちと一緒にトマト農園まで出かけていき、「アンデス生まれのトマトは鳥に食べられ、フンをしてその地でまた新たな芽を出し、生き延びることができる。鳥に見つけてもらうために赤色になったんだよ。」とまずトマトはなぜ赤いのかを話し始めます。「じゃあ、みんなで鳥になって食べてみようか！」とその場で食べ始めると不思議とトマトが苦手な子どもたちも食べることができるのだとか。何のために生まれてきて、何のために今のようになったのか、そんな話をすると食について興味がわいてくると話をされました。農家さんが一生懸命作ってくれたおいしい食材に「今日はどんな料理になりたいの？」と食材の声を聞き、食べる人のことを思いながら「愛」をもって作ることを忘れずに料理しておられるそうです。話を聞いた後に奥田さんが作った料理を食べたいね～と研修に参加した職員と話していました。

子どもたちに「保育園の給食食べたいな～」と思ってもらえるように給食室一同、子どもたちのおいしい顔を思い浮かべながら調理していきたいと思います！