

きゅうしょくだより



令和3年 6月号
南水元いろは保育園

色とりどりの紫陽花に梅雨の訪れを感じる季節となりました。
蒸し暑い日が続くと子どもたちの食欲が衰えがちになります。体調を崩さないように、家庭でも食事の内容や水分の補給に気をつけましょう。
また、この時期は温度や湿度が上がってカビが発生しやすくなります。手洗いをしっかり行い、食中毒の予防に気をつけましょう。



世界の料理



今月のお誕生日メニューにはカオマンガイを提供します。
中国から、タイ、マレーシア、シンガポールなどへ広まったといわれている、東南アジアの定番料理・チキンライスのことです。
タイでは「カオマンガイ」、シンガポールでは「ハイナンチーフアン」と呼ばれているそうです。
「カオ」はご飯、「ガイ」は鶏肉という意味で、鶏肉のゆで汁で炊き込んだご飯に茹でた鶏肉を乗せ、甘辛いたれをかけて食べます。

梅シロップ作り

6月の中旬に幼児クラスで青梅と氷砂糖を使って梅シロップを作る食育を行う予定です。
コロナウイルス等の関係上、園児に作ってもらったものを提供というのは厳しいのですが、別に用意した梅シロップを使用して7月のおやつに提供予定ですので楽しみにしててください。
園児に作ってもらった梅シロップは玄関に展示しておくので氷砂糖が徐々に溶けていく様子をご覧くださいと思います。

タイ米



タイでもお米をよく食べますが、私たちがよく食べている日本のお米とは少し違って細長いお米を食べています。

日本米



～じゃがいもの収穫～

3月に保育園の園庭に、つむぎ・だいち組のみんながじゃがいもの種芋を植えました。その種芋から芽が出て、日に日に大きく育っており、「先生、じゃがいもが大きくなっている！」と、嬉しそうに子どもたちが声を掛けてくれます。
どの位じゃがいもができているか、大きなじゃがいもができているか、楽しみです。
収穫できる日を心待ちにしています。

