

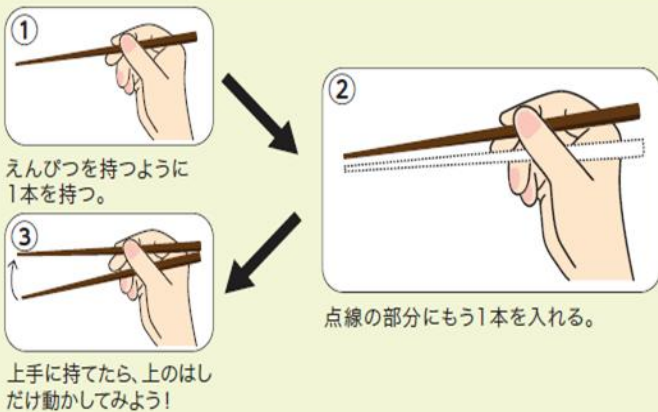


瑞穂町立むさしの保育園

R 8.5.1 発行

入園、進級してから1か月が経ち、新緑が鮮やかな季節となりました。新しい生活に慣れ、緊張がほぐれると同時に疲れが出てくる時期でもあります。十分な睡眠をとり、バランスの良い食事を心掛けましょう。給食では旬の食材を取り入れ、そのおいしさを味わってもらえたらと思っています。

## おはしを正しく持っていますか？



トレーニング箸は、持つ場所が固定されていて、可動域が決まっています。それに慣れてしまうと変な癖がついてしまうので、ある程度慣れてきたら、普通の箸に移行しましょう。箸の持ち方は大人でもなかなか難しいですね。子どもにとってはさらに難しいと思いますし、最初から上手に持てる子なんてなかなかいません。箸は一生付き合っていく食具だからこそ、お子さんの気持ちに寄り添って正しい持ち方を身に付けさせてあげましょう。

## 5月の誕生日会メニュー

ゆり組の誕生月の子どものリクエストを基に献立をたてています

- ・ キーマカレー
- ・ 豆腐スープ
- ・ りんごサラダ
- ・ 人参グラッセ
- ・ ジュースバイキング

仕入れ状況等、都合により 変更になる場合があります

## ～ 食事の様子 ～

4月からランチルームではすみれ組が初めてのバイキング給食に挑戦しています。はじめは流れを覚えることに意識が向き、スープをこぼしてしまったり、自分の食べられる量がわからずたくさん盛り付けてしまう子もいました。少しずつ慣れてくると「これは苦手だから少なくする」と盛り付け、食べてみておいしかった時はおかわりをする姿が見られています。

## 5月のいちおしメニュー キャベツの甘酢和え



### 材料

キャベツ	200g	
きゅうり	1本	
人参	60g	
ツナ	1缶	
A	酢	大さじ1
	砂糖	小さじ1
	塩	小さじ1/2

### 作り方

- ① キャベツを食べやすい大きさに切る。
- ② きゅうりを輪切りのスライスにし、人参はいちょう切りにして下茹でする。
- ③ ボウルに具材と油をきったツナを入れる。
- ④ Aの調味料を混ぜ合わせたあと、ボウルに入れて具材と混ぜ合わせ味を調える。

