

おすすめレシピ

☆サモサ☆

<子ども2人 大人2人分>

- 餃子の皮・・・70g
- ツナ缶・・・25g
- じゃがいも・・・125g
- コーン・・・50g
- ケチャップ・・・1g
- 塩・・・0.05g
- 揚げ油・・・適量



<作り方>

- ① じゃがいもは皮をむき、茹でて熱いうちにつぶします。
 - ② ①にツナ、コーンを入れ、調味料と混ぜます。
 - ③ 餃子の皮に包んで半月型にします。
 - ④ 油で揚げます。
- (餃子の皮に油を塗ってオーブンで焼くと簡単にできます。)

世界の料理 「インド」

インド料理は、地域ごとの多様性とスパイスの豊富さが特徴です。北インドでは小麦、南インドでは米を主食にしています。インドには右手が「浄」という考えがあり、食事は右手で食べる文化があります。

給食では豆入りキーマカレー、おやつではサモサ風を提供します。



行事食 「七夕」

星祭りとも呼ばれ、天の川をはさんで離れて暮らす織姫と彦星が年に一度だけ会えるとされる日です。短冊に願いを書いて笹の葉に飾る風習は、日本全国で広く親しまれています。

七夕の日は短冊サラダや七夕ゼリーを提供します。

食育風景 5歳児クッキング

8月のナイト保育のカレー作りにむけて、けやき組が包丁の練習をしました。今回は大根と人参とじゃがいもを切りました。初めての包丁でしたが栄養士の説明をよく聞いて熱心に取り組むことが出来ました。クッキング大好きな子どもたちは「楽しかった」と言ってくれていました。これからも怪我なく楽しくクッキングをして食べることを好きになってほしいです。



Q&A

Q こどもが少食で心配です

A 食べる量には個人差がある



「まわりの子に比べて全然食べない」と悩んでいても、その子にとっては適量ということがあります。

元気に過ごしていて、母子健康手帳の身体発育曲線に沿って成長しているようであれば大丈夫です。お菓子を食べすぎたりしないように、規則正しい生活を心がけ、食事の時にしっかりおなかが空くようにすることが大切です。幼児期の間食は3度の食事以外に時間を決めて、お菓子だけでなく、おにぎりなど軽めの食事を用意すると栄養補給になります。