



# 5月 給食だよ

新年度が始まり、1か月が経ちました。新しいクラスにも少しずつ慣れてきたのではないのでしょうか。

園では給食の前に『めぐみのかみさま』というさんびかを歌い、感謝のお祈りをおささげしています。



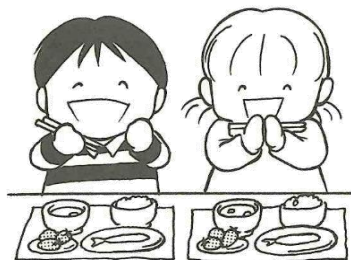
日々そなえられる食事や神さまからいただく恵みに感謝の気持ちを持ち、心が豊かに育んでいくことを願っています。

## ～食事のマナーは心づかい～

一緒に食事をする中で、マナーに気をつけることは、お互いに楽しい時間を過ごすための『心づかい』です。

園でも年齢や子どもの様子に合わせて少しずつ、食事のマナーについて大切に伝えていきたいと思えます。

- 『いただきます』や『ごちそうさま』のあいさつ
- 座り方や食べるときの姿勢
- はしやスプーン、食器の使い方
- 苦手なものを食べてみようとする気持ち など



## 給食レシピ紹介 《鶏の三色和え》

〈材料(g)〉 (幼児1食分)

鶏肉	40	しょうが汁	0.9	ほうれん草	12	* 砂糖	1.5
塩	0.3	片栗粉	3	パイナップル缶詰	7	* パイン缶汁	4
酒	1	人参	8	油	2.5	* 薄口しょうゆ	2

- ①鶏肉は一口大に切り、塩、こしょう、酒、生姜のしぼり汁を入れてよく揉み込む。
- ②人参はいちょう切りにし柔らかく茹で、ほうれん草は食べやすい大きさに切って、茹でる。パイナップルは食べやすい大きさに切っておく。
- ③①に片栗粉を和えて、180℃の油で揚げておく。
- ④\*印の調味料を合わせて、②と③を和えたら出来上がり。

