



令和5年11月

舞い散る枯れ葉や冷たい風に、寒さも少しずつ厳しくなり、本格的な冬の訪れを感じるようになりました。しかし、まだ日中は温かく過ごしやすい日が続き、子ども達は外遊びに、楽しい毎日を送っています。先日の生活発表会では、ステージの上で緊張しながらも、楽しそうに踊る姿に大きくたくましさを感じました。

園ではインフルエンザが流行り、さらに換気や手洗い・うがいをしながら感染対策に努めていきたいと思えます。



今回は、給食ができるまでの過程や普段はなかなか見ることができない給食室の紹介をしたいと思います。毎朝、各業者さんからお米や肉、魚、新鮮な野菜が届きます。一日で使用する野菜の量は多い時で玉ねぎ5~6キロ、じゃが芋7~8キロ、人参2キロぐらい使います。そこからたくさんの野菜をしっかりと洗って皮をむきます。大きな炊飯釜では、登園人数にもよりますが毎日7キロ前後のお米を仕込み、炊きます。今度は野菜を切っていく、全部の野菜が切り終わると、調理します。この日はオムレツで卵を90個使いました。野菜の量などに皆さんびっくりする方もいますが、子ども達の笑顔と安心安全な給食提供のために頑張っています。また、生野菜などは、85℃以上のお湯で1分以上加熱をして提供しています。配膳時にはたくさんの皿を並べて一つ一つおかずをいれていきます。アレルギー食では、細心の注意を払って何度も確認しながら一人一人トレーにのせて提供しています。離乳食はご家庭との差があまりないようにご家庭と連携をとりながら、担任、栄養士で相談をし食べる事を楽しんでもらえるように、調理の仕方や刻み方、とろみをつけたり個々の成長に合わせて提供しています。3歳以上児さんは、各年齢、体格や食べる量など個々の成長に合わせて対応しています。また、きりん組さんのリクエストメニューでは専用のトレーにリクエストメニューを書いたバースデイカードと一緒に添えて提供し、誕生日の記念に選んでくれたメニューが保育園生活の思い出の一つになってくれたらいいなと思います。



この日に使う野菜です



1枚1枚丁寧に洗っていきます



生野菜は加熱しています



アレルギー食



離乳食



きりん組さんリクエストメニュー