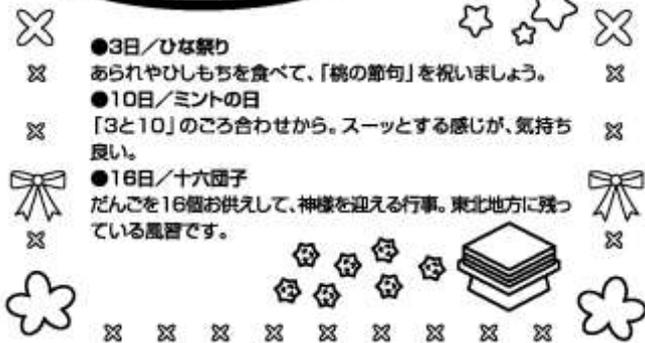


食のカレンダー

2024年3月
のげやまようちえん

3 March



●3日/ひな祭り

あられやひしもちを食べて、「桃の節句」を祝いましょう。

●10日/ミントの日

「3と10」のごろ合わせから。スーッとする感じが、気持ち良い。

●18日/十六団子

だんごを16個お供えて、神様を迎える行事。東北地方に残っている風習です。



年長スイトピー組
好きなランチ

(カレー以外です)

- 1 ホットドック
 - 2 フライドポテト
 - 3 えびグラタン
 - 4 あげパン
 - 5 カレーうどん
 - 6 マーボ豆腐
- ミートソース
焼きそば
カスタードパン

安全に心をこめて
美味しいランチを作りました…

前列左から

- 調理員 高橋さん 栄養士 高久先生
調理員 村重さん
調理員 川野さん 田中さん 館石さん

ランチルームでは、子どもたちから
パワーをもらって、いつも変わらず、
元気ハツラツです!



年長スイトピー組
食育の会

2月22日(木)

ありがとう! のげやま野菜

どんな野菜があったかな…思い出してください

- 玉ねぎ インゲン サヤエンドウ
スナップエンドウ さといも じゃがいも チン
ゲンサイ ブルッキニ ゴウヤ スイカ
ピーマン きゅうり ニンジン こかぶ
ナス ミニトマト コールラビ ビーツ
大根

まだまだあったかなあ…わかる人??

たくさん収穫したね…

谷さん ありがとう!

1年 365日、ご飯を食べるのは1日3
回で 1095回、そのうちランチは130
回くらい、残りは家庭での食事となり
ます。

良い食習慣(食べ方、姿勢、箸やスプ
ーンの持ち方、時間…など)は、ランチだ
けでは到底身につけません。今後もご
家庭と同じ思いをもって、良い食習慣
がつくようにしたいと思います。

魚の名前はワラサ (出世魚 ワカシ→イナダ→ワラサ→ブリ)



板前 山本 学さん

板前さんがお話をしながら、大きな
魚をさばってくださいました。さば
くところを見て、骨を切る音や皮を
むく音を聞いて、においをかいで
それから、革や骨を触ってみました。
それから、あとで美味しくいた
だきました。

はじめは、かわいそう…と言ってい
た子どもたち、それが、だんだん美
味しそう…と変わっていきました。
魚は、丸ごと無駄なく美味しくいた
だくことが大切であると感じ、豊か
な時間を過ごすことができました。