

発行 平成18年7月20日

第39号

ハローランチいけちゃん

いけちゃん農園

いけちゃんのオリジナルようちえん給食

に関するお知らせ新聞です。

ご意見をお聞かせ下さい。

のうえん しんぶん

発行者 ㈱池田食品工場

代表取締役 池田一夫

ハローランチいけちゃん

電話 0897-33-8311

FAX 0897-33-8319

E-Mail: info@ikechan.co.jp

食育

双葉幼稚園の食育講演会の

講師を務めさせて頂きました。



最初に園長先生から今日起きスパ、鶏の唐揚げ、さば味噌煮、日の趣旨説明がありました。おから、おむすびを作り家から持ってきたお弁当箱に盛り付けました。同じメニューでも容器、盛り付けなどが違うと全く違うお弁当になってしまいます。隣のお母さんが作っているおむすびを見てそのアイデアを盗むといったことが行われ、「あっそのアイデア採用!!」などととても楽しい雰囲気が進み、参加者同士が学びあう機会になりました。父の日の前日ということもあり、お父さんの作るおむすびや、盛り付け風景には微笑ましいものさえありました。



調理と盛り付けの後、各教室で待っていた子供たちとお父さんお母さんは一緒にお弁当を食べていました。ころなしか、お弁当作りに積極的に参加して頂いたお父さんの顔が子供の前では自慢そうに見えました。



調理と盛り付けの後、各教室で待っていた子供たちとお父さんお母さんは一緒にお弁当を食べていました。ころなしか、お弁当作りに積極的に参加して頂いたお父さんの顔が子供の前では自慢そうに見えました。



クイズ

北海道クイズコーナー

問題①富良野市は「北海道の〇〇」といわれています。

②富良野はあの「〇の国から」の舞台となりました。

上の〇3つを埋めてください。

正解者の中から富良野市麓郷のグラス・フォレスト in 富良野で買ったラベンダーのガラス細工壁掛や野菜のガラス細工を1つずつ15名にプレゼントします。

応募の締め切りは9月15日です。メールがfaxでご応募ください。応募の際は①答え、②お名前、③会社名と部署名、幼稚園名とクラス名、④ご住所、⑤電話番号、⑥E-Mailをご記入ください。メールでご応募の際は件名はクイズ応募としてください。



梅干作り



実験室



この葉っぱは何ですか?

愛光幼稚園で6月20日「家庭科実験室」を開催し、梅干作りの不思議と一緒に体験しました。梅干は、梅の実と塩とシソだけで作られていることを説明し、梅に塩を合わせた時に出てくる白梅酢の味見を全員でしました。子供たちは口々に「すっぱい」と言っていました。中には「甘い」という子供もいました。次に、シソの葉っぱをちぎり、塩でもみました。塩もみしたシソの液に白梅酢を入れると一瞬に青黒かった液が真赤な液に変わることをみました。もう



白梅酢の味見中です。白梅酢とりんご酢をくわえろと言う実験をしました。

んだシソの葉を梅と白梅酢の中に入れてと少しずつ、液が赤く染まっていくのも確認しました。またレッドキャベツをお湯で湯がくとコバルトブルーのような青さの液ができました。同様に青い朝顔の花びらを湯がくと青い色の液ができました。それぞれの青い液に



しその葉ちぎりも体験しました。梅干の味見もしました。

管理栄養士 ゆきちゃんの突撃インタビュー

6月のある日、西条市にある西条栄光幼稚園の山上副園長先生に幼稚園で取り組んでいる食育について伺いに行きました。この日は恒例のクッキー作りの日でした。毎学期のお誕生会の前日に全員分のクッキーを作るといものです。1学期は年長さん



さんが2学期は年中さんが、3学期は年少さんがクッキーを作ります。現在のところは前日に作った生地を広げ型抜きするだけですが、将来的には生地作りから子供たちにさせたいと副園長先生が話されていました。みんな粉まみれになりながら夢中で生地を伸ばしくりぬいています。

あと年間行事となっているものにはカレー作りがあります。玉葱、にんじん、じゃが芋を年少さんが水洗い、年中さんがピーラーでの皮むき、年長さんは包丁を使っての野菜切を分業しています。刃物を使うので先生やお母さんが補助に入ります。自分たちで作ったカレーはおいしいので良く食べます。

1月にはお父さんがお手伝いに入って餅つきをします。餡入り、醤油、のり、きなこでつきたてをみんなで丸めます。

毎年、野菜作りに挑戦しています。いちご作りはあまり良くなかったですが、今はトマト作りとサツマイモ作りに挑戦中で、収穫してみんなで食べるのを今から楽しみにしています。水やりなどのお世話もみんなでやっています。

給食については、基本的にお母さんのお弁当が一番だと考えています。いけちゃんを利用するのは週に1回。みんなと同じものを食べることによって食べ慣れないものにも一口でいいから挑戦してみるということが給食を導入したねらいです。子供たちには食べるのが嫌いにならないようあまりプレッシャーを与えないように心がけています。



毎日の給食の時間に牛乳とイリコを欠かさず用意しておきます。自主申告をして自分で食べられ分だけとり、苦手な食べられない子も少しずつでも食べることができるようになることがねらいです。

