



令和7年12月1日
井堀保育園

先日の研修で、「大人の苦手な食材には、根菜類（れんこん・ごぼう・里芋）や果物が多く、家庭の食卓には出にくいので、給食で出されても食べないことがある」という話を聞きました。

根菜類は、おせちにも良く使われますので、おせち料理に込められた願いを知ったり、お正月に家族で食べる機会があったりすると、みんなで美味しく食べられるかもしれませんね。

※おせちについて、玄関に掲示しますので、お迎えの時にお子さんと一緒に、ご覧ください。



家庭での嘔吐処理の注意点

- ①感染拡大を防ぐために、使い捨ての**ビニール手袋**と**マスク**を着用するようにしましょう。
- ②床などに吐物が付着した場合は、吐物をペーパータオルなどで、外側から内側に静かにふき取ります。
- ③**500mlの水に、次亜塩素酸ナトリウム（ブリーチ）を50cc**入れて消毒液を作ります。
- ④吐物が付着した場所を、③の消毒液で拭き、仕上げに水拭きをします。

※処理後のうがいと手洗いを忘れないようにしましょう。



冬至の過ごし方

冬至は、一年のうちで昼がいちばん短く、夜がいちばん長い日。日本では昔から、冬至にカボチャを食べて、ユズ湯に入ると風邪をひかないという言い伝えがあります。



※今年の冬至は「かぼちゃシチュー」です。

給食室の美味しい話

・給食の食材の話をしていたすみれ組。豆腐を見た子どもの、「今日は何の給食かな？」という質問に、保育士が「麻婆豆腐だよ」と答えると、子ども達が「じゃあ、もう一つは中華胡瓜だね」と嬉しそうに答えていました。子ども達は、麻婆豆腐と中華胡瓜はセットだと覚えているようです。好きな献立への記憶力は、素晴らしいものだと感じました。

・さくら組の子ども達は、「春雨とちりめんの油炒め」が大好きです。いつも、おかわりまできれいに食べています。食べ終わった子どもが、保育士に「先生、見て見てぽこっと出た」と言って、自分のお腹をさすりながら見せていました。あまりの可愛い姿に、ほっこりしました。