



食育だより

令和8年7月1日
井堀 保育園

暦の上では夏ですが、梅雨のように湿度が高く、蒸し暑い日が続いています。
食中毒が発生しやすい時期でもあります。食品の取り扱いや、保存方法に気を付けてみましょう。



食育月間の取り組み

6月は、食育月間でした。様々な取り組みをしたので、その一部をご紹介します。

いちごジャム作り



さくら組の子ども達が「おいしくな〜れ」といちごをつぶしました。

夏野菜の収穫



「夏野菜収穫表」収穫した野菜の数だけシールを貼ります。「もっとできてるよ」と収穫が楽しみです。

鍋で煮込んでいると「いいにおいがしてきた」と嬉しそうに覗き込んでいました。



誕生会メニューにゆで枝豆と大葉の天ぷらをつけると「やったー」と大喜びです。



ばら・すみれ組へおすそ分け！！ほっぺが落ちそうな程美味しくできました。



なすの天ぷらなすの柔らかい食感に驚いている子どももいました。



給食のおいしい話



たくさん収穫した大葉を最初は汁ものに入れ、2回目は天ぷらにして提供しました。3回目の収穫の時に「お汁の中に入れていい？」と聞くと、「てんぷらがいい」とリクエストがありました。



”子ども達が喜んでくれるなら！！”と張り切って天ぷらを揚げました。お皿にのった大葉の天ぷらを見るなり「やったー」と飛び上がる子ども達でした。

すっかり天ぷら好きになりましたね。ご家庭でも大葉の天ぷらを食卓に1品増やしてみませんか？

