



# 6がつのこんだてひょう



令和4年 中部保育所

## <今月の目標> よく噛んで食べよう

梅雨が近づいてきましたね。蒸し暑くなる日が増えますが、しっかり食べて元気に過ごしましょう。

6月4日は虫歯予防デーです。丈夫な歯を作るためには、よく噛んで食べることが大切です。近年、子どもの咀嚼力が低下していると言われており、保育所でも普段から子どもたちによく噛んで食べることを伝えています。今月は、給食やおやつに噛み応えのあるものを多く取り入れたり、食材を大きめに切ったりし、自然とよく噛んで食べられるようにしていきます。噛むことは、味覚の発達にも繋がりますので、ご家庭でもお子さんに、「よく噛んで食べようね」と話をしながら食事をしてみてくださいね。

水		木		金	
1 (午前のおやつ0.1.2歳児) 黒ごませんべい、牛乳	2 きな粉豆 牛乳	3 <b>節句会</b> かりかりいりこ お茶 ちまき 鶏肉の梅しそ焼き ★はりはりなます 五目汁 デラウェア ツナしょうがおにぎり	4 ごはん 厚焼き卵 小松菜の和え物 大豆とひじきの煮物 キャベツのみそ汁 新茶のふりかけおにぎり	5 ごはん 魚の南蛮漬け ブロッコリーの磯香和え 新じゃが芋の煮物 麩のみそ汁 牛肉しぐれおにぎり	6 牛乳
7 煮昆布 パスタライズ牛乳	8 きな粉マカロニ 牛乳	9 高野豆腐のしっとりラスク風 牛乳	10 野菜クラッカー 牛乳	11 米粉クッキー お茶	12 ごはん 鶏肉の磯焼き ★かみかみサラダ いんげんのごま和え 油揚げのみそ汁 夏みかん レタスチャーハン パスタライズ牛乳
13 ブルーベリーヨーグルト お茶	14 <b>弁当の日</b> 粉ふき芋 お茶	15 大豆とごまのせんべい 牛乳	16 みたらし団子 お茶	17 ぱりぱりせんべい お茶	18 ごはん 鶏肉の照り焼き 和風サラダ あらめの炒め煮 しじみ汁 炒り玄米おにぎり パスタライズ牛乳
19 ごはん 鶏肉の照り焼き 和風サラダ あらめの炒め煮 しじみ汁	20 かしわもち 新茶	21 鶏そぼろおにぎり 牛乳	22 あさりしぐれおにぎり 牛乳	23 焼きビーフン 牛乳	24 ごはん 鶏肉の照り焼き 和風サラダ あらめの炒め煮 しじみ汁
25 麩の青のりスナック パスタライズ牛乳	26 煮豆 牛乳	27 人参プリッツ 牛乳	28 <b>誕生会</b> 豆乳スープ お茶	29 きな粉かぼちゃ 牛乳	30 ごはん 揚げレバーのカレーソース和え ★きゅうりの中華漬け ミニトマト 春雨スープ
31 ひじきおにぎり パスタライズ牛乳	32 ★たこおにぎり 牛乳	33 炊き込みごはん 牛乳	34 米粉のケーキ(デラウェアジャム添え) 牛乳	35 パエリア風ごはん 牛乳	36 ごはん 揚げレバーのカレーソース和え ★きゅうりの中華漬け ミニトマト 春雨スープ
37 ごはん ぎせい豆腐 春雨の酢の物 いんげんのおかか和え 小松菜のみそ汁 かわちばんかん Caふりかけおにぎり パスタライズ牛乳	38 もちもちおから 牛乳	39 りんご 牛乳	40 チーズ お茶	41 ごはん 魚の変わり焼き アスパラサラダ 焼きパプリカ 厚揚げのみそ汁	42 ごはん 揚げレバーのカレーソース和え ★きゅうりの中華漬け ミニトマト 春雨スープ
43 ごはん ぎせい豆腐 春雨の酢の物 いんげんのおかか和え 小松菜のみそ汁 かわちばんかん Caふりかけおにぎり パスタライズ牛乳	44 ごはん 春巻き ブロッコリーの カレーマヨ焼き 納豆和え かぼちゃのみそ汁 洋風じゃが芋もち 牛乳	45 ごはん 豚肉のしょうが焼き 野菜のごまドレッシングかけ 煮豆 はんぺん汁 お焼きごはん 牛乳	46 ごはん 魚のねぎソース 小松菜のコーン和え 切干大根の煮物 じゃが芋のみそ汁 黒米おにぎり 牛乳	47 ごはん 魚の変わり焼き アスパラサラダ 焼きパプリカ 厚揚げのみそ汁	48 ごはん ぎせい豆腐 春雨の酢の物 いんげんのおかか和え 小松菜のみそ汁 かわちばんかん Caふりかけおにぎり パスタライズ牛乳

0.1歳児は  
ごはんを  
食べます。



★印はカミカミ  
メニューです。

おいしそう♪



## 正しい食事のマナーはどっちかな？

うさぎ・ぱんだ・きりん組の子どもたちに、食事のマナーについて話をしました。調理担当者が、箸や食器を持って見せながら〇×クイズをすると、「肘ついたらだめだよ」「横向いて食べてるよ」と話していた子どもたちです。そしてクイズをした後、子どもたちにも良い姿勢や食器の持ち方をしてもらいました。今後も、食事のマナーについて分かりやすく知らせていきたいと思います。



## クッキング

### ～ホットケーキいちごジャム添え～

うさぎ組で、いちごジャムとホットケーキを作りました。子どもたちは、順番にいちごを洗ったり、ケーキの材料を混ぜたりしましたよ。そして、保育士がジャムをガラス鍋で煮たり、ホットプレートでケーキを焼いたりするところを見ました。「ぶくぶくいってる」「早く食べたいね」と言いながら、出来上がるのをとても楽しみにしていましたよ。完成したジャムは、ホットケーキにのせて給食後のデザートに食べました。みんな「おいしい」と言って、あっという間に完食していました♪

