



9がつのこんだてひょう



平成29年 中部保育所

＜今月の目標＞

茶碗や皿を持って食べよう



茶碗や皿を持って食べると、背筋が伸びやすくなり正しい姿勢で食べることができます。茶碗を正しく持つには、食器選びが大事です。子どもにとって大きすぎたり、持ちにくかったりすると正しく持てないため、子どもの成長に合わせて、手に合った器を使うようにしましょう。保育所では、職員がお手本になったり、声掛けをしたりしながら、茶碗や皿を持って食べられるようにしていきたいと思います。



親指以外の4本の指をそろえた上に器をのせて、親指で器のふちを軽く押さえるようにして持ちます。

※☆青字が新作メニューです！

月	火	水	木	金
4	5	6	7	8
いちごヨーグルト お茶	粉ふき芋 牛乳	煮昆布 牛乳	煮豆 牛乳	高野豆腐のしっとりラスク風 お茶
ごはん 豆腐チャンプルー 小松菜の中華和え かぼちゃのみそ汁	ごはん 揚げ鶏と夏野菜の 甘酢炒め きゅうりの中華漬け しじみ汁	ごはん 魚の塩こうじ焼き 大豆とわかめの梅サラダ トマ玉汁 梨	ごはん なすとトマトのチーズ焼き キャベツとえのきの磯香和え とうがん汁	ごはん 魚のみそマヨ焼き 春雨の酢の物 鶏ごぼう汁 ぶどう
切干大根おにぎり パステライズ牛乳	冷やしぜんざい お茶	炒り玄米おにぎり 牛乳	豆腐ドーナツ 牛乳	牛しぐれおにぎり 牛乳
11	12	13 クッキング(ことり・りす組)	14	15
麩の黒糖がらめ パステライズ牛乳	ぱりぱりせんべい 牛乳	ふかし芋 牛乳	かぼちゃきな粉 牛乳	ぶどう 牛乳
五穀ごはん 豚肉のしょうが焼き りっちゃんサラダ 油揚げのみそ汁	ごはん いわしの梅おろし 納豆和え 麩のみそ汁	ごはん ぎせい豆腐 はりはりなます なめこ汁 ぶどう	ごはん 魚の照り焼き ひじきの煮物 そうめん汁	ごはん 揚げレバーのごまソースがらめ 刻み昆布の炒め煮 なすのみそ汁
ヨーグルトスコーン パステライズ牛乳	ふりかけおにぎり お茶	みたらし団子 牛乳	じゃこおにぎり 牛乳	焼きビーフン お茶
18 敬老の日	19	20	21 弁当の日	22 誕生会
	かりかりいりこ パステライズ牛乳	マカロニきな粉 お茶	ブルーベリーヨーグルト お茶	チーズ お茶
	ごはん 鶏肉の照り焼き風 ひじきのマリネ 厚揚げのみそ汁 梨	ごはん 魚のムニエル ☆高野豆腐のごま和え 小松菜のみそ汁 ぶどう		ごはん とんかつ アスパラサラダ あさり汁 梨
	わかめおにぎり パステライズ牛乳	黒豆おにぎり 牛乳	おはぎ お茶	パウンドケーキのフルーツ添え お茶
25	26	27	28	29
麩の青のリスナック パステライズ牛乳	きな粉まめ 牛乳	ひじきクッキー お茶	豆乳スープ お茶	煮豆 牛乳
ごはん 鮭のごま味噌焼き ほうれん草とひじきの炒り豆腐 わかめのすまし汁 梨	ごはん 牛肉と野菜の炒め煮 おからサラダ きのこ汁	肉みそうどん 煮豆 切干大根のサラダ	ごはん さんまの塩焼き 小松菜のコーン和え 具だくさんみそ汁 シャインマスカット	ごはん 豚肉の甘だれ炒め かぼちゃサラダ えのきのみそ汁
黒米おにぎり パステライズ牛乳	焼き芋 お茶	ツナしょうがおにぎり 牛乳	お好み焼き 牛乳	新米塩おにぎり お茶



夏野菜を使ってクッキングをしたよ！

(きりん・ぼんだ・うさぎ組)



畑で採れたナス、ピーマン、トマト、しそを使って夏野菜スパゲティーを作りました。収穫した野菜を洗い、包丁を使って野菜を切りました。うさぎ組の子どもたちも先生と一緒に切りましたよ。「上手に切れた～！」と嬉しそうな様子でした。鍋で夏野菜を炒めると、「いい匂いがする～！」と、出来上がるのを楽しみにしていましたよ。畑で作った野菜を使ったスパゲティーの味は特別おいしかったようで、おいしそうに食べる子どもたちでした。



ところてんを作ったよ！(きりん組)

保育所の玄関で干していた天草が乾いたので、ところてん作りをしました。鍋で天草を煮ている間、子どもたちは交代しながら混ぜましたよ。バットに流しておいたところてんが次の日に固まっているのを見ると、とても驚いた様子でした。天付きで突く作業も子どもたちがしましたよ。「によによ～んだね」「イカみたい！」「と、色々な発見をしながら真剣な表情で行っていました。「つるつるしておいしいね」「もう一回作りたい」と言いながら、満足そうに食べる子どもたちでした！

