



平成 29 年 7 月

# きゅうしょくだより

八千代保育園

7月7日は七夕です。七夕には笹の葉に願いを込めて短冊を飾りますね。不思議に思うことが、七夕にはこれを食べる、という行事食がない事です。そこで調べてみると、行事食は“そうめん”だそうです。始まりは古代中国の“索餅（さくべい）”という小麦粉と米粉を練って縄の形にしたお菓子で、子どもたちの無病息災を願って食べられていたそうです。お家でも様々なトッピングをするなどして楽しんでみてくださいね。

## ☆今月の給食のポイント☆

昨年度より、サイクルメニューを導入しています。あえて短い期間で同じメニューを出すことで、子どもの食材に対する警戒心を和らげたり、何回も目にしたり口にしたりすることでその食材に慣れて安心して食べることが出来ます。また、給食を作る上で、新しいメニューを取り入れやすいというメリットもあります。

### その1 七夕お楽しみメニュー

七夕お楽しみメニューは… 天の川そうめん・カルピスゼリー フルーツのせ です♪

お楽しみに☺

### その2 旬の食材を使ったメニュー

夏野菜がおいしく安価になってきました！そのまま茹でただけでおいしいおやつになりますね♪

枝豆…枝豆御飯、塩茹で枝豆

とうもろこし…茹でとうもろこし

ピーマン…回鍋肉、ピーマンの炒め物

きゅうり…中華きゅうり

## らいおん組 みそ作り始動！

八千代保育園でのみそ作りは今年で3年目になりました。



### みそ蔵見学に行ってきました！

中村橋にある、都内唯一のみそ蔵である“糀屋三郎右衛門”に、見学に行ってきました。糀や色の違うみその味見をさせてもらったり、大きな樽の中の味噌を覗かせてもらったりと、とても貴重な体験ができました。

おいしく作るポイントも教えてもらったので、みそ作り本番がますます楽しみになりました☆

### みそを仕込みました！

6月22日、いよいよみそ作り！軟らかく煮た大豆をつぶして、糀と塩を混ぜて…作業一つするたびに、みんな「おいしくな～れ」とおまじないをしました。

「このみそが食べられるようになるのは12月です」と伝えると、「え～！明日には食べられると思ってた！」とみんなびっくり。楽しみに待ってようね。

※みそは玄関のサンプルケースの下に寝かせています。



仕込んだみそを少しだけ味見…しょっぱい！