食育便り　第二白ゆり保育園

No.01・保護者役員会による給食試食会（11/17）

※本食育便りは保育園 HP にも掲載しています。

試食会では、保護者役員の方に園で子ども達が食べる給食やおやつを食べていただきました。食後には、味付けや調理方法、食材について感想や意見交換等を行いました。

【メニュー】

- にこまるご飯（自家栽培）
- 鰆のバーベキュー風味
- 野菜の五目和え
- もずく入りすまし汁
- ミニトマト（徳島県産）
- 梅干し（自家製）
- キウイ（自家栽培）
- 手作りベイクドチーズケーキ↑
- 白バラ牛乳
- 手作り石窯ピザ

【保護者の感想】

- 家で作るものよりも優しい味付けで真似したくなった。
- 家では苦手で食べない物も、園では食べているから、みんなで食べると違うのかな？子どもから「いつも給食のおかわり食べている」と聞いていて、実際に給食を食べてみてその理由がよく分かった。
- 毎日こんなにも美味しい給食やおやつを食べることが出来て、子どもは幸せだと感じた。
- 保育園で漬けた梅干しは、市販の梅干しと味が違って美味しかった。
- 子どもが、家だと梅干しを食べないが、保育園だと食べることが不思議に思っていたが理解できた。
- もずくを家で料理することがないから新鮮だった。
- 鰆のバーベキュー風は、とても美味しかったので、家でも作ってみたいし、他の料理にも使えそうと思った。また、魚が硬くなくて食べやすかった。家庭で焼くと硬くなるため、硬くならない方法を知りたいと思った。
- 五目和えは、いろいろな種類の野菜が入ってて、自分の子どもが好きそうな味付けだと感じた。
- 自家製ピザ（マルゲリータ・ミックスピザ）は、生地から作っていると聞き驚いた。想像以上に本格的なピザでとても美味しくて、子どもも好きだから売ってほしいと思った。
- 給食の先生と普段話すことがないため、話せてよかった。

【↑ミックスピザ】

生地をこねる、焼きの係は園長が担当しています。

【↑マルゲリータピザ】

石窯ピザや石焼芋の特徴！
※石窯は運動場の北側にあります。
※保育園のピザは粉から作ります。
※石窯では焼き芋も焼いています。
※11 月は石焼芋を全員で食べたので、３月に全クラスでピザをいただきます。

【園長コメント】
第二白ゆり保育園では、創設以来子ども達の健全でたくましい成長を第一に日々保育をおこなっております。中でも、運動面と食育、農業体験は、子ども達の身体を作る上で最も大切なことと捉えております。引き続き、この方針を堅持して参りますので、保護者の皆様にもご支援を（給食試食会等）をお願い申し上げます。

石窯で焼いたサツマイモ（自家栽培鳴門金時芋）は、遠赤効果で超甘いです！赤ちゃんもほくほくの焼き芋を美味しそうにほうばっています。給食試食後のピザは、少々お腹が重いかなと思いましたが、保護者のお母様方が、完食してくださったのでとても嬉しかったです。

ありがとうございました。
【給食スタッフ】　齊藤・＊伊丹・清水・難波・沼本　（＊栄養士）

No.02・白ゆりグループ3園【認定こども園白ゆり・認定こども園白ゆりの丘・第二白ゆり保育園】ピザ交流会　(12/15)

白ゆりグループのゆり組（５歳児クラス）では、３年前から冬の時期に第二白ゆり保育園に集まり、運動場で元気に走った後に、石窯ピザや石焼芋を美味しく食べて懇親を深めています。グループ内の交流活動は夏季の桃収穫体験交流、秋季の稲刈り体験交流などを行っています。

【↑白桃収穫体験】

【↑稲刈り体験】

【↑ピザ交流会　第二白ゆり保育園の子ども達】

【↑認定こども園白ゆりの園児達】

【交流会のねらい】

①ピザの作り方を学び、焼きあがりの香ばしさや熱々の触感を楽しむことで食を育む。

②一緒にピザを食べたり、遊んだりすることで、同じ小学校に行く友だちがいたら、顔や名前を覚え就学に備える。

【グループ園の先生の感想】

「おいしい」と笑顔で食べる姿を見ることが出来た。ピザを焼くところを見たことがないので、ピザを作る工程が見え、興味を抱く子ども達が多くいた。食べることは生きることにつながるので、食事は楽しいと思うことが出来ていた。

ピザには園で栽培しているオリーブの実から搾油したオイルを使用しています。

No.03・第二白ゆり保育園餅つき大会　(12/21)

この冬一番の冷え込みの中、第二白ゆり保育園恒例の餅つきを行いました。この日の餅つきには、トレバー先生も参加して下さり、『よいしょ！よいしょ！』の掛け声や、『one, two, three』と英語の掛け声でお餅をつきました。最近は核家族化や食の洋風化の影響でご家庭での餅つきが減少傾向になっているので、保育園での伝統文化の継承や食育はとても重要になっています。

※保育園の餅米は赤磐市吉井町産のヒメノモチ（R5 年度産）を使用しています。
※あんこは、保育園の給食の先生が国産小豆で手作りした品を使用しています。
※豆餅は保育園で栽培した黒大豆と国産黒大豆を使用しています。
※豆餅は１月におやつで美味しくいただく予定です。（３上クラスのみ）

【なぜ餅つきをするの？ 餅つきの由来・歴史】

古来日本には稲作信仰というものがあり、稲は「稲魂（いなだま）」や「穀霊（こくれい）」が宿った神聖なものだと考え、崇（あが）められてきました。稲から採れる米は人々の生命力を強める神聖な食べ物であり、米をついて固める餅や、米から醸造される酒はとりわけ力が高いとされています。そこで、祝い事や特別な日である晴れの日に、餅つきをするようになりました。　また餅つきは、一人ではできないため、皆の連帯感を高め、喜びを分かち合うという社会的意義もあるそうで、お正月には「鏡餅」、桃の節句には、「菱餅」、端午の節句には「柏餅」というような行事食としても定着しています。とりわけ日本の伝統文化の大黒柱であるお正月はお餅が重要な役割を果たすので、年末に餅つきをするようになったのです。（インターネット参照）