令和6年度 こどもの森すぷらうと7月号

給食の7月のだより

湯浅

今年は例年より遅めに梅雨入りしましたが、すでに梅雨明けの知らせが待ち遠しい今日この頃。雨の合間に晴れた日には、夏の日差しが降り注ぎ本格的な夏もすぐそこまで来ているような暑い日が続いています。七夕にプール、夏祭りと楽しみな行事が盛りだくさんの夏。季節の移り変わりを感じながら、熱中症等に気をつけつつ今日も楽しくすごしていきたいと思います。

6月の食育の様子

今月もすぷらうとスクールの時間を使って食育を行いました。6月は"ドイツ"。少し前回のおさらいを入れながらドイツについて紹介しましたが、1ヶ月近く経っても なんとなく覚えてくれているようで…

何かしら印象に残るような食育をしたいなと思っていたのがとても嬉しかったです。少しでも簡単な内容にと思って考えてみますが、結局難しい内容になってしまい子ども達だけでは理解してしまうし、難しい内容が頭をたくさん使うので今回はHARIBOをみんなで試食しました。ハリボーってすごい良いって体に悪そうなイメージ…調べてみてびっくりしたのは、合成着色料等が使われていないこと！

ギラギラした色のイメージが強いですが、どうやら使われていないようです。せっかくなので色んな形を準備して味や形を観察しながら、楽しみました。どのように食育をしようか前日よりもまとまるまで、時間がかかってしまいましたが、子ども達が興味があるディズニープリンセスのお城の話やドイツ車の話など織り交ぜながら食育をしたので少しでも興味持ってくれてるといいなな…

7月より！いよいよオリンピックが始まります。オリンピックにちなんで"フランス"を取り上げて食育をしていきたいと思います。

7月の行事食

七夕メニュー

個人的に餅は清決めるのに迷うメニュー…。今年もたくさん悩んで、準備しました。子ども達に喜んでもらえるといいなぁ

誕生会メニュー

今月は、やこらさんのリクエストメニューがお休みです。誕生会が海の日に近いので、"海の日メニュー"とコラボさせてみました。

7月のヨーロッパフェア

オのラチキン

真にピッタリのメニュー!!
フランス領ギアナのローカルフードです。

フォーブルトン

ブルターニュ地方の伝統菓子で「フォー」＝牛乳で煮た粥、「ブルトン」＝ブルターニュ風を意味しますが、お米を全く使わずしっかり焼きあげる焼き菓子です。手軽に作れるのが魅力

7月26日～8月11日までパリオリンピックが開催されます！フランスの料理を食べて現地で応援気分になりたいと思います

お知らせ

7月のお弁当日は、7月10日(水)です。お弁当の準備をお願いします。涼しい部屋で保管しますが、保冷剤を入れて発熱しないようお願いします。ピック、つまようじの使用は衛生上ご遠慮下さい。しょうゆ、フォーク等をお忘れなく!!