



厳しい冷え込みが続くこのごろ。発表会も終わり、今年も残すこと3日となりましたね。年越し蕎麦には、家族や大切な人も長寿を願う気持ちや、今年一年災厄を断ち切り、新しい年を迎えるという意味が込められています。江戸時代から伝わる日本の食文化を、ぜひご家庭でも楽しんでみてください。

食 事 の 食 様 子

たんぼぼ組・つくし組・さくらんぼ組

月齢ごとに動きも活発になり、運動量が増えることで食事の量も少しずつ増えてくるころですね。食べる量には個人差がありますが、少食でも成長曲線に沿っていてバランスよく食べていれば心配いりません。

まだまだ好き嫌いが多く、食べてくれない食材もあるかもしれませんが、無理に食べさせるのではなく、食材を小さく切って混ぜ込んでみたりして少しずつ克服できていくといいですね。

さくら組・もも組・うめ組

ホールに展示している、三色食品群のボードを見て、「この食べものってどの料理に入ってるの?」「明日のご飯はなあに?」と食に対して興味を持つ園児が増えてきましたね。

冬になると、白菜・ほうれん草など葉物野菜を使う料理が増えてきました。野菜が苦手な子も頑張っている姿が見られます。



お誕生日ケーキ～クリスマスツリーケーキ～

クリスマスツリーは、小松菜をいれたスポンジケーキになっており、レンガの部分はココアシフォンケーキとなっています。

星のオーナメントは、茹でた南瓜を練りこみ、クッキーを作りました。着色料は使わず、野菜を使って色を出し、小さい子どもも安心して食べられるケーキとなっています。



以上児クラス★ハンバーガー バイキング★

今年は、クッキングを行うことができず、自分で作ったものを食べるという機会がなかったので、今回おやつ延長として、ハンバーガーバイキングを行いました。手作りのバンズに、ハンバーグ・レタス・チーズ・トマトを挟み、手作りのソースをかけて完成！ボリュームがあるので、食べるのに苦戦しながらも上手に食べていましたね。こどもたちの喜んでる姿を見て、嬉しい限りです(^ ^) 今回のバイキングでは、こどもたちがとても楽しそうに自分のハンバーガーを作って食べていたので、また来年このようなバイキングを行いたいと思います

