

6月



あいあい浜寺中央こども園 令和6年5月31日

あじさいも少しずつ色づき始め、梅雨の季節を迎えます。

園庭の桑の実もどんどん実ってきています。

5月になって、乳児クラスさんも給食に慣れてきて、食材も小さく切って提供していたのも、少しずつ大きいサイズで、しっかり噛んで食べてもらうように、先生たちも配慮しながら、頑張ってくれてます。

幼児クラスさんは、スナップエンドウや新じゃがいもや生わかめやアスパラガスといった旬の食材も「これ何？」と興味を持って食べてくれて、しっかり完食してくれる子が多かったです。

給食では、園で採れたきゅうりを子どもたちが「おいしくしてください！」と持ってきてくれて、ハムときゅうりを巻いて給食で食べてもらいました。他にもトマトや夏野菜がいろいろ採れるので、みんなにどんな風に食べたいか聞いて、給食でみんなに食べてもらいたいなと思っています。

今月の旬の食材

もずく・・・6日 なす・・・7日
 トマト・・・10日 アスパラガス・・・10日
 きゅうり・・・6, 18, 28日
 ピーマン・・・7, 26日
 オクラ・・・14, 20, 21日
 いんげん・・・18, 20日
 スイカ・・・26, 27, 28日
 玉ねぎ・・・1, 7, 10, 13, 14, 15,
 21, 24, 25, 26日
 じゃが芋・・・4, 5, 12, 13, 14, 19, 21,
 25, 26, 日
 桑の実・・・14, 21, 25日

★6月の栄養価（幼児 給食・おやつ）

	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)
基準値	590	19~29	13~20
当園平均値	562	23.3	19.2



いちごに砂糖を入れてグツグツ煮てるよ



煮ていくと甘い匂いがしてきたよ



5月のクッキングはいちご大福といちごジャム作りをしました。

いちご大福

ぱんだ組、ぞう組、らいおん組で、いちご大福作りをしました。いちごを白あんで包む作業は、あんこがやわらかくて大変そうだったけど、手にベタベタ付けながらも楽しそうに包ん



いちごジャム

園の畑で採れたいちごをジャムにするために、ぱんだ組さんには袋に入れたいちごを手でモミモミつぶしてもらって、ぞう組さんとらいおん組さんにはおわんに入れたいちごをスプーンやフォークでつぶしてもらいました。

みんながつぶしたいちごをお鍋に入れて、たくさんのいちごを見てもらって、ジャム作りに必要な砂糖がこんなにたくさん入るとゆうことと、砂糖ってこんな味だよーってなめてもらったりもしました。

煮詰めると、甘い匂いがするの匂ってもらったり、どんどんとろみがついていくのもみてもらいました。

早速おやつのお米粉ケーキにこのいちごジャムを練り込んで作りました。

ねこ組さんとうさぎ組さんにもできたてのジャムをなめてもらったり、いちごミルクにして飲んでもらいました。

6月は、園庭で採れた桑の実をゼリーやジャムにして提供したり、梅を使ってシロップを作ったり、梅干しの下漬けを子どもたちとしようと思っているので楽しみにしててください。