

食育の紹介

特別な日のメニューの紹介

葛飾区渋江保育園

クリスマスメニュー



お正月メニュー



保育園からのコメント

給食は、季節のものや旬の材料を取り入れて、保育園で調理師が作っています。行事や会食の日は、それにふさわしく見た目もかわいらしく、盛り付けてくれます。子どもたちも、その盛り付けを見て思わず「わぁっ すご〜い！」と食べる前にジーと見たり、どこから食べようかと迷っている子もいます。そして「おいしいね」と皆で食べることで、より食事が楽しくなっていることが、うれしいです。

節分メニュー



特別メニュー（ビビンバ丼）



食育の紹介

お月見だんご作り（5歳児）

葛飾区渋江保育園



身支度を整え、わくわくしながら、これからの手順と注意を保育士から、聞いています。



粉にお湯を少しずつ混ぜてこねます。お湯は熱いので、保育士が行いました。



「白玉粉」と「上新粉」の感触の違いを手で確かめています。この粉がお団子になっていく過程を楽しみながら、作りました。

保育園からのコメント

十五夜のお団子作りは、お供え用と自分たちで食べる分も作りました。素朴な味も“自分たちが作った”となると「おいし〜」といった笑顔が沢山見られます。玄関に飾られたお団子を見る姿も誇らしげでした。作る喜びを味わうことや料理の面白さ・発見・驚き。この調理保育でいろいろなことを感じ取ってくれればと思います。そして、衛生面も大切であることを、身支度を通じて知らせています。

