



つながる給食通信 Vol.6



竜丘保育園で収穫された野菜を献立に組入れました。

①の写真はキャベツ・コリンキー・ミニトマトです。コリンキーとは、かぼちゃで、黄色またはオレンジ色をしていてそのまま生で食べられるそうです。保育園ではしっかり火を通しましたが、この日は皮の部分を写真②の春雨サラダへ入れ、中身は茹でてから裏ごしてコリンキーポタージュにしました(写真③)しっかり煮込んでからコンソメで軽く味付けし、冷やして提供したので暑い日にはピッタリで、こどもたちは「おいしい〜」「冷えているから一気に飲んじゃった〜」と言って大盛況でした。他のメニューは、コロコロして食べやすい魚の角煮(写真④)と人気のかき卵スープでした(写真⑤)



公立保育園には給食担当者の学習機関である「健康部会」という会があります。年 5 回開催し、こどもの食に関する知識と調理技術向上を目指して学習しております。7 月は飯田市市民課消費生活係の職員による「エシカル消費で地球の未来を守ろう」講座を開きました。エシカル消費とは、地元野菜を購入する。被災地の生産品を買う。障がいのある人が作った商品を買う。食品ロス削減を心がけることなどです。身近ですぐに取り組めることもあった反面、現在の地球が抱える課題・問題の話もあり緊迫感も伝わってきました。みんなの地球。みんなで良くなっていきたいな—と感じました。また、この日は私立園の給食担当者も 12 人の参加があり合同で行うことができました。





←左は川路保育園年中さんのクラスです。この日の献立は、夏野菜の味噌汁、魚の南部焼(写真)トマトサラダです。南部焼は生姜じょう油に30分程漬けて白



と黒のゴマを振りかけ焼きました。東北地方の一部の地域で親しまれている郷土料理です。「ゴマ好き～」という園児もあり、味がしっかりしみこんでいたのでご飯がすすんだようです。



こちらもゴマですが、ドーナツ風の生地を作りスプーンですくって揚げました。

7/28 上郷西保育園夏野菜カレー



上郷西保育園で栽培した人参です。給食室で軽く茹で味噌マヨネーズで提供しました。右は富士山ゼリーです。

8/4 上久堅保育園



7/31 座光寺保育園

発行：保育家庭課

意外と簡単よ 🍌 ポテトサラダ 🍌 4人分

材料と調味料

じゃが芋お手頃サイズ2個 きゅうり1本
人参 1/3 マヨネーズ 大さじ2 塩こしょう少々

作り方

①じゃが芋を一口大に切って茹でます。
②人参をいちょう切りでじゃが芋と一緒に茹でます。③きゅうりは半月切りにします。(一緒に茹でません)④じゃが芋が茹で上がったら温かいうちに潰します⑤冷めたらきゅうりとマヨネーズを混ぜ入れてきあがりです。塩こしょう少々も
※魚肉ソーセージやキャベツ、ブロッコリー、ズッキーニ、ミニトマト、コーンなど色々な食材を入れてもいいです。