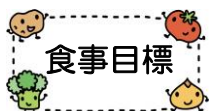




令和8年11月1日
常念寺保育園

朝夕の空気が一段と冷たくなり、園庭の木々も少しずつ冬の装いへと変わってきました。夏は園庭のブルーベリーを堪能した子どもたち。給食では、庄内柿など季節の果物や旬の食材を取り入れています。

11月24日はいいにほんしょく・『和食の日』（一般社団法人 和食文化国民会議）に制定されています。この日は、伝統的な食文化を見直し、和食文化の保護や継承の大切さを考える日です。和食には、『だし』の文化が詰まっています。給食でも様々な『だし』の味を活かし、子どもたちに和食の味を知ってもらえるような工夫をしていきたいと思ひます。



*** 食べることに楽しさを感じ、感謝の気持ちを持ちましょう！**

後片付けを進んで行き、食前食後のあいさつに感謝の気持ちを込めて、友だちと一緒に楽しく食事をいただきましょう。

給食で使われている「だし」食材



かつお節

上品で香り高い味わいが特徴。
給食では、おなか和えやみそ汁はもちろんのこと、だしで野菜やひじきを柔らかくするまで煮た、土佐煮も提供しています。



昆布

あっさりとした味わいが特徴。
給食では、だしをとった後の昆布を刻み、みそ汁の具として使用しています。



焼干し

焼干しはカルシウムが多く栄養価が高く、まろやかで上品な味わいが特徴。
給食では、みそ汁やうどんの汁などに使用しています。



干しいたけ

独特の風味とコクが特徴。
給食では、すすくゾーンの炊き込みご飯や煮物や汁物によく使用しています。

子どもたちに素材の味を知ってもらえるよう、『だし』になる前の食材に触れたり、『だし』の飲み比べをしてもらう予定です！



バケツ稲の成長

5月に田植えを行ってから、様々な人の力をお借りし、ぐんぐんと成長したバケツ稲。9月に無事に稲刈りをしました🍵



田植え



稲刈り



脱穀



食べる・食べないと自分で表現して伝えることができ、スプーンで食べるのも上手になってきた、たんぽぽくみ。好きな物だと「おかわり！」と給食をモリモリと食べている様子が見られます♪

