

回 覧										



ぱんだ だより



令和3年 8月号 下郡保育所 (567-0788)

らいおんぐみ(5歳児)が5月に植えた夏野菜の苗が、グングン生長し、大きな実をたくさんつけています。

朝、収穫して調理室に持っていくと、給食の時には「きゅうりのゆかりあえ」「茄子とピーマンのみそ炒め」「冷やしトマト」などになって、その日に食べるようにしてくれます。野菜が苦手な子どももいますが、自分たちが水やりをしたり、草取りをしたりして育てたものは格別なようで、『おかわり～』の声が止まりません。

『今日は、きりんぐみさん(3, 4歳児クラス)に持っていこう。』など、他のクラスの友だちにも食べてもらおう！というやさしい気持ちも育っています。『らいおんぐみ、野菜作ってすごいなあ～』『おいしかった。ありがとう。』と言われ、野菜のお世話にもいっそう力が入っています。

『昨日はトマトが12個採れた。今日は15個やったね。』『う～ん、昨日より3個も多かった！！』と話しをしている子どもたち。保育士が『じゃあ、明日は何個かな？』と聞くと、『明日は18個かなあ？』などと、数や量にも興味を持ち始めています。



調理の先生が、旬の食材を使ったレシピを紹介してくれます。

今月の食材は《 ピーマン 》です。

(鶏肉の唐揚げ甘酢がけ～ユーリンチー～				《作り方》	
鶏肉	100g	塩コショウ	適宜	①	ピーマンは千切りにし、茹でる
片栗粉	適宜	白ネギ	15g		白ネギはみじん切り
ピーマン(赤)	半分	ピーマン(黄)	半分	②	★を合わせて、調味液を作る
★濃口しょうゆ	大さじ1	さとう	大さじ1		ピーマン、白ネギを入れ、煮立たせる
酢	大さじ1	水	大さじ1	③	鶏肉に塩コショウし、片栗粉をまぶし揚げる
				④	③を調味液に漬け込み、盛り付ける
					余った調味液は上からかける

～家庭でお子さんの保育をしている方～ 「ぱんだひろば」について～

『ぱんだひろば』の開催は、もう少しお待ちください。開催を楽しみにしていただいておりますが、感染の終息が見えないため、未定です。広場が開催された時は、同年齢の保育所の子どもたちの様子を見たり、一緒に遊んだりしましょう。他のパパや、ママとおしゃべりも楽しいですよ。

開催時には、保育所前の掲示・大分市のホームページでお知らせしますのでご覧ください。

*このおたよりは、大分市のホームページにも掲載されています。