

春風の心地よい季節、新しいクラスがスタートしました。今年度もよろしくお願ひします。

さて、毎日の食事は栄養補給だけでなく、豊かな人間性を育み、生きる力を身につけていくために必要不可欠です。

保育園の給食では、「美味しく食べること」と「お友だちや先生と食事を楽しむこと」を大切にしています。日々の生活とあそびの中で、意欲的に食に関わることができる体験を取り入れていきたいです。

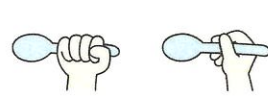
### 給食で大切にしていること

小さな子どもにとって「好き」や「苦手」がわかるようになるには、いろいろな経験が必要です。そして「食べてみよう!」とチャレンジできる環境を整えてあげることも大切です。友だちや大切な人が食べている姿、また、いろいろな会話を通して食べ物への興味・関心が育まれます。

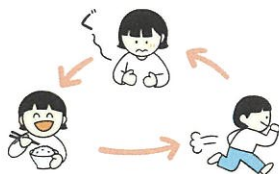
ご家庭でも、子どもと一緒に「食」を楽しんでもらえれば…と思います。



衛生的な調理環境の整備、加熱の徹底と温度管理



成長に合わせた調理の工夫と食具の使い方のサポート



空腹や食欲を感じる生活リズムの確立



感謝の気持ちを育む体験



### 世界のごはん ～ 第1回 インド ～



カレーの風味が食欲をそそるタンドリーチキン。鶏肉を漬け込み、「タンドール」と呼ばれる窯で焼いた料理です。

タンドリーチキンの発祥はインド。インドの定番料理でもあるナンもこのタンドールで焼き上げられます。タンドールは日本でいう、オープンといったところでしょうか。

味付けはスパイスとヨーグルト。各家庭によってスパイスの配合が異なるため、味付けは様々なようです。そして、ヨーグルトを使うことでより奥深い味に、またしっとりとした仕上がりになります。

先日、オムくんとダーシャちゃんが  
インドから遊びに来てくれました(お人形さんです→)。  
お土産のタンドリーチキン、美味しかったね。

