

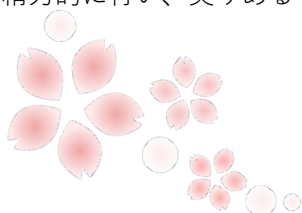
食育だより

大阪教育大学附属幼稚園
食育研究会
令和2年3月 第1号



陽春の候、食育研究会会員の皆様にはますます御健勝のこととお慶び申し上げます。

平成26年度食育研究会が発足し、6年目を迎え、今年度は園舎改修に伴い、給食室が一新されました。また、歴史ある保護者による給食が産経新聞に掲載され、食育研究会といたしまして、『焼き芋大会』『食育講座』などの活動を精力的に行い、実りある一年でした。ご協力いただいた皆様に心より感謝お礼を申し上げます。



給食室が新しくなりました

新しく導入されたスチームコンベクションに食洗機、大きなガラス窓からは子どもたちのきらきらした笑顔が見えます。

本年度、思いもかけず附属幼稚園の手作り給食が産経新聞に掲載されるという嬉しい出来事がありました。

保護者による給食作りに新しい歴史が刻まれました。



焼き芋大会

昨年12月、焼き芋大会が行われました！

子どもたちはお芋洗い、新聞包み、年長さんを筆頭に沢山お手伝いをしてくれました。

附属平野小学校で収穫したお芋を、薪を囲み、みんな笑顔でハフハフと頬張っていました。



食育研究会料理講習会、講演会



2月10日、大阪教育大学理事長、新津 勝二先生にお越しいただき、午前はお料理講習会、午後にはプログラミング講座を開催しました。

今年から必修になるプログラミング。一見すると難しくて尻込みしてしまいそうですが、内容は実に身近で大変分かりやすく、幼稚園での「遊びを通しての教育」は正にプログラミングの構築なのだと感じました。失敗を繰り返し、思考する。そしてより良いものを作り出していく。園児たちの未来の活躍が楽しみです。

★参加者の声★

- 午前中のお料理講座、和気あいあいと楽しかったです。
- 米粉のマフィン、もちもちしていてとても美味しかったです。
- プログラミングと聞くと難しそうでしたが、講座の内容はとても身近で分かり易かったです。



子どもたちに人気のレシピ

麩の黒糖ラスク

材料

麩	30g
菜種油	70g
黒砂糖（粉末のもの）	25g
てんさい糖	15g



作り方

1. ボールに菜種油、黒砂糖、てんさい糖をよく混ぜる
2. 1.に麩を入れて液をからめる
3. 180℃のオーブンで8分ほど焼く

- ※麩の30gは、作りやすい分量です
- ※オープン皿に麩が重ならないように気をつけてください
- ※焦げやすいので時々様子を見てください
- ※油をバターやマーガリンにしてもおいしいです
(その場合は最初に溶かしてから使ってください)

肉まん（小6個分）

材料

ホットケーキミックス	200g	+	水	80g
豚ミンチ	70g			
玉ねぎ	30g			
たけのこ	15g			
干しいたけ	3g			
ウスターソース	8g			
しょう油	4g			
小麦粉	1.8g			



作り方

1. ホットケーキミックスに水を加え、耳たぶ程度のかたさになるまでこねる。生地を10分位ねかせる)
2. みじん切りにした具材を炒め、ウスターソース、しょう油で味付けする。小麦粉を加え冷ます。
3. 1の生地をのばして2を入れ包む。
20~30分蒸す。

引き続きご協力ご支援をよろしくお願い申し上げます。

一年間本当にありがとうございました。

食育研究会役員一同