

食育だより

大阪教育大学附属幼稚園
食育研究会
令和6年3月



木々や花が芽吹き始める様子に、春の訪れを感じる季節となりました。食育研究会会員の皆様におかれましては、平素よりご理解、ご協力、ご支援を賜りまして誠にありがとうございます。

本年度も1年間、安心安全な給食を無事に届けることができました。ここ数年は、給食当番の活動がイレギュラーであったため、今年初めて当番活動に入る保護者も多くおられました。これを機に、改めて安心安全な当番活動に必要なルールやマナーを徹底し、誰もが分かりやすく作業ができるように工夫を重ねることで、円滑に行うことができました。今後も、先生方と手を取り合い、ニーズに応じた当番活動のあり方を試行錯誤しながら、進めてまいりたいと思います。

—今年度の給食の取り組み—

昨年度までは、感染症拡大を防止するため、できる限りクラスごと、また当番期間中は固定したメンバーで、給食当番を組んでいました。規制が緩和された今年度は、コロナ禍以前のように、3学年が混じり合った当番を組むことができました。初めて当番に入る保護者は、経験者に疑問や不安点を尋ねることができ、安心して臨むことができたようです。また、久しぶりに、給食室の先生方と共に、給食室内で昼食をとることが可能になり、ホッとしたひと時を過ごすことができました。よりいっそう縦のつながりを深めるきっかけとなったように感じます。1年間、給食を安心安全に提供することができ、子どもたちからは、おいしい、うれしい、という笑顔がたくさん届けてもらいました。先生方、保護者の皆様、改めまして感謝を申し上げます。

—人気給食レシピ大公開—

子どもたちの大好きなデザートメニュー「ココアプリン」のレシピをご紹介します。幼稚園の給食の味を、ご家庭でもぜひ試してみてください。

ココアプリン（4～5個分）

材料

◎ココア	6g
◎きび砂糖	50g
◎無調整豆乳	350g
◎粉寒天	2g
◎水	200g

1. ココアと砂糖は混ぜておく
2. 鍋に水と寒天を入れて、沸騰するまでよく混ぜる
3. 2を沸騰してから1～2分よく混ぜる
4. 火を止めて、1と豆乳を入れ混ぜ、カップに入れ冷やし固める。

★砂糖の量はお好みで調節可能です。デコレーションをしても、楽しいですね。



12月1日（金）天候にも恵まれ、焼き芋大会を開催いたしました。今回は、食育研究会、おとうさんクラブ、保育参加の保護者の力をお借りすることができました。子どもたちが登園してくる頃には、いつもの園庭には大きな穴が掘られ、煙はモクモクとし、準備万端！年長児が中心となり、芋をきれいに洗ったり、器用に包んだり、大活躍する姿がありました。「おかわりできるかな。」「はやくやけないかな？」と、ワクワクドキドキ、とても楽しい時間を過ごしました。肝心の焼き上がったお芋は、金色に輝くようなトロトロと甘くて美味しい絶品で、大人も子どもも思わず笑顔がこぼれました。このような素晴らしい行事が行えたのも、食育研究会会員の皆様のご支援、ご協力のおかげです。この場をお借りし、お礼申し上げます。



お父さんクラブの皆様が、準備から片付けまで、たくさんお力添えくださいました。



みんなで食べる焼き芋は、あまくてホカホカで、最高だね！



お芋を洗って、新聞紙とアルミホイルで包んだよ！

皆様からいただいている食育研究会会費は、栄養士、調理員の先生の人件費、幼稚園と協力しての食育活動(焼き芋大会など)に大事に使わせて頂いております。幼稚園ホームページでも過去の活動内容をご覧いただけますので、一度ご覧になってみてください。

今年度も無事活動を終えることができました。皆様には、ご理解、ご協力いただきましたこと、お礼と感謝申し上げます。ありがとうございました。

