



9がつのこんだてひょう



＜今月の食育目標＞

食事のマナーを身につけよう
～食器を持って食べよう～

子どもたちと食事をしていると、食器を持たずに食べている姿が見られます。

食器を持って食べることで姿勢が良くなり、内臓の圧迫がなくなると消化が良くなります。食事の時間にお手本となる姿を見せたり、ポスターを使ったりして食事のマナーについて伝えていきます。

しょっきをたたく
もとう！



おやゆびがうえ、のこりの4ほんの
ゆびでちやわんのそこをおさえる



※ 青字は新作メニューです。

令和4年 わにぶち保育所

9月10日(土)は
～十五夜です～

旧暦8月15日前後の満月を十五夜といい、すすきを飾り、月見団子や里芋を供えて豊作を祈ります。

保育所は9日がお月見献立です。保育所でもお月様に感謝しながらいただきますと思います。



月	火	水	木	金
5	6	7	8	9
かりかりいりこ パスチャライズ牛乳	きな粉かぼちゃ 牛乳	ごまプリッツ 牛乳	豆乳スープ お茶	ぱりぱりせんべい 牛乳
ごはん 豆腐チャンプルー 小松菜のコーン和え 粉ふき芋 麩のみそ汁	ごはん なすとトマトのチーズ焼き ひじきのマリネ 煮豆(金時豆) 春雨スープ	ごはん 魚のごま味噌焼き あっさりトマト ブロッコリーサラダ 具だくさん汁／ぶどう	ごはん 魚の梅みそマヨ焼き 春雨の酢の物 キャベツの煮浸し 鶏ごぼう汁／梨	ごはん 揚げ鶏と夏野菜の甘酢炒め 高野豆腐のごま和え じゃこきゅうり しじみのすまし汁
しそおにぎり パスチャライズ牛乳	焼きビーフン 牛乳	和風ツナおにぎり 牛乳	パエリア風ごはん 牛乳	焼きおにぎり 牛乳
12	13	14	15	16
麩の青のりスナック パスチャライズ牛乳	きな粉マカロニ 牛乳	チーズ お茶	りんご 牛乳	お月見献立 野菜クラッカー 牛乳
ごはん 鶏肉の照り焼き風 チンゲン菜のさっと煮 焼きパプリカ きのこ汁 ぶどう	ごはん ぎせい豆腐 はりはりなます じゃが芋とアスパラの カレー焼き	ごはん 魚の煮付け きのこのコロコロ焼き 小松菜のおかか和え とうがん汁	ごはん 鶏肉の梅だれ和え あらめの煮物 ほうれん草の菊花和え 豆腐のみそ汁	ゆうやけごはん 魚のさくさく揚げ キャベツの磯香和え 里芋の煮物 月見のどろろスープ／梨
黒米おにぎり／かりかりいりこ パスチャライズ牛乳	鶏そぼろおにぎり 牛乳	ひじきおにぎり 牛乳	鮭おにぎり 牛乳	みたらし団子 牛乳
19 敬老の日	20	21	22	23
8月のおやつ ～すいかポンチ～ すいかの中身をくり抜いて 器にしました。 わあ～！早く食べたい★	麩の黒糖がらめ パスチャライズ牛乳	大豆とごまのせんべい お茶	煮昆布 お茶	誕生会 いちごヨーグルト お茶
	ごはん 鶏肉のマーマレード焼き レタスとわかめのサラダ なすのごま和え 油揚げのみそ汁	ごはん 魚の煮付け きのこのコロコロ焼き 小松菜のおかか和え とうがん汁	ごはん 豚肉の甘だれ炒め りっちゃんサラダ 焼きかぼちゃ しいたけのみそ汁	ごはん 鶏肉の塩こうじから揚げ カラフルサラダ ベイクドポテト わかめスープ シャインマスカット
	さつま芋ごはん パスチャライズ牛乳	レタスチャーハン 牛乳	おはぎ 牛乳	さつまいもマフィン 牛乳
26	27	28	29	30
みたらし団子 お茶	かぼちゃとさつま芋のおやき 牛乳	弁当の日 煮豆 お茶	のりごまクッキー お茶	高野豆腐のしっとりラスク風 お茶
ごはん 揚げレバーのごまソースがらめ 野菜のみそドレッシング和え なすの焼き浸し かきたま汁	カレーライス おからサラダ アスパラのガーリック焼き 梨		ごはん 厚揚げの肉みそチーズ焼き ピクルス アスパラのじゃこ和え あさりのすまし汁／ぶどう	ごはん 魚のコーンマヨ焼き ひじきの煮物 納豆和え かぼちゃのみそ汁
じゃこおにぎり パスチャライズ牛乳	わかめおにぎり 牛乳	米粉のスコーン お茶	新米塩おにぎり お茶	牛しぐれおにぎり 牛乳

～8月の食育活動から～

8月の食育活動では、お手伝いや実物展示を通して食材の名前を伝え、食材に触れたり味わったりして食べ物に興味や意欲がもてるようにしました。

＜お手伝いしたよ！＞



パプリカ洗い



南瓜の種取り



かぼちゃだよ！

★南瓜の種取りや、高野豆腐を絞ることで指の運動にもなります★

＜お部屋でクッキング＞高野豆腐のチーズ入り照り焼き・なすの肉みそ炒め

できたておいしいね！！

なす食べるね♪



お部屋で子どもたちの目の前で調理しました。ホットプレートで焼ける音を聞いた、できたての匂いを嗅いだりしながら調理の様子を見ることが、苦手の野菜も食べてみようとする姿がありました。食事中は会話はせず「あつあつおいしいね」と言いつつもよりたくさん食べていましたよ！

8月10日(水) 夏野菜ピザを作ったよ！！

もみじ組、ぼたん組さんが大切に育てた野菜で『夏野菜ピザ』を作りました。ポウルに生地材料を入れると、「たくさんこねるでしょ！！」と言いながらみんなで協力して生地をこねたり、真剣な様子で野菜を切ったりする姿が見られました。そして、トマトソースはぼたん組さんが育てたトマトを使った手作りのトマトソースです。

一人一人が心を込めて作ったピザの味は格別だったようで、子どもたち同士でピザを見せ合いながら嬉しそうに食べていました。

自分で作ったピザはとってもおいしいね♡



新米の季節になりました



保育所では29日に新米塩おにぎりを食べます。ポスターや写真でお米ができるまでの過程を伝えたいと思います。そして、子どもたちと炊きたての新米をおにぎりにして味わいたいと思います。