

台風のニュースの度にハラハラしてしまうこの時期は

お願い！大きな台風来ないでー！

今年の残暑はどんな感じになるのでしょうか？あうん。のだいどころを演出しはじめて、とてもとてもきになるようになりました。なぜなら、子供達の給食のお米がもうじき収穫を迎えるので、気温、降雨量、日照時間、台風のコース、とても気になります。

ここまでお米を作ってくださる関野さんのお陰と皆さんがご協力してつくって頂いた案山子達のお陰で順調に育っています。なのでここから収穫までの時間は気になるのです。

案山子といえば、四恩の田圃がある茨城県行方市の市議会広報の表紙になりました！一面水田がひろがるこの地域。案山子が沢山ある田圃が突然目に飛び込んできます。それが話題になり、なんか元気になる景色と言われ、現地で喜ばれています。

さて、そんな話題のお米がもうじき収穫を迎えますが、今回はごはんのお供の紹介です。子供の頃嫌いなおかずでごはんがすすまず叱られて笑 そんな時にそれと一緒に食べた思い出が。市販のものも美味しいですが、ご自分で作ると味の調整もできるので是非お試しあれ！

あうん。のだいどころ 演出家 吉田友則



ご飯が何杯でもイケてしまう！！おうちで作る海苔の佃煮の作り方

【材料】

- 1 焼きのり（湿気ったものでもOK！むしろいいかも。）8枚くらい
- 2 醤油（出汁醤油、めんつゆ）50ml
- 3 出汁、もしくは水 100ml
- 4 砂糖 大さじ1、みりんお好み

作り方

- 1 鍋に海苔をちぎっている。
- 2 出汁、醤油、砂糖などをいれ煮汁がなくなるまで中火でかきまぜながら煮る。
- 3 仕上げにみりん、ごまなんていると香ばしいかも。ごま油ちょい足しで味変もオススメ。冷蔵庫で10日ほど保存可能です。



出来上がりにワサビや一味唐辛子を入れても美味ですよ！（^^）

給食のようす



8月30日の給食の様子です。今回はあおば組さんの様子をお伝えいたします。この日は火曜日でしたのでお米入りの手作りパンの日でした。食べる前に給食の歌と感謝を込めていただきますご挨拶をするのですが、みんな大きな声できちんとご挨拶出来るので、作り手としてとても感動してしまいました！パンの時は先生の指示でお弁当箱のフタにパンとフルーツを食べやすいように自分で



乗せてから上手に食べていました！この日のメニューにはトマトのフォカッチャとトマトのスープも提供しましたが、幼稚園のなかよしひろばで育てられたミニトマトを子ども達が収穫してくれて、そのトマトを食材として使い、給食にいたしました。今後もその時々幼稚園で採れたお野菜などを使って、子ども達と一緒に給食を作る思いで取り組み続けて行きたいと思います。



給食室「あうん。のだいどころ」アンケート集計結果

Q.1 普段の食事について気になっている事や困っている事はありますか？

乳幼児期はお子様の様々な食への悩みはあって当たりまえ。なぜなら、子どもは大人とは味の感じ方、味覚の「感受性」が異なる上に気分屋なところもあります。皆さんも大人になるにつれて苦手だったものが食べられたという経験はありませんか？

どうせ食べないからといって子どもが苦手としている食材を子どもから遠ざけるのではなく、様々な食材に触れ、五感をフルに使って味の冒険を乳幼児期には経験させてあげましょう。もしもどうしても悩んだ時にはご相談ください。家族団らんで食卓を囲み、大人が食べる姿を見せることも、食の悩みが少し解決する一歩です。

