



平成30年 2月
観光保育園 発行

久しぶりに2回も雪がふりました。子ども達の雪を見ている顔はいつもなんともうれしそうで、楽しそうです。身近に自然を感じられる冬。寒さ厳しいですが、子ども達にも元気に冬を楽しんでほしいです。

インフルエンザが流行っています !!

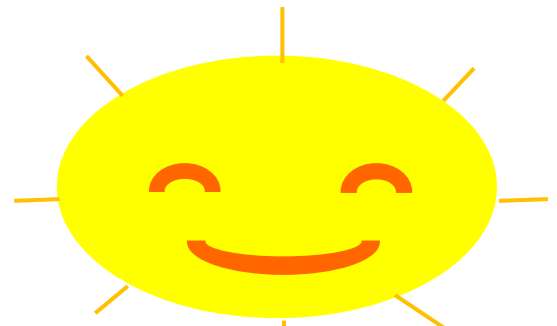
インフルエンザの患者数が全国で統計を取り始めてから最多となり、県内でもインフルエンザ警報が発令されています。園内でもインフルエンザA型からB型の2回のピークがあり、家族で罹患している方もいます。

食欲がない、顔色が悪い、いつもより動きがゆっくりしているなど熱がなくてもいつもと様子が違うときには、要注意です。調子のよくないときは、お休みの日でも無理をせず、ゆっくりと家で休むことも大切です。

人混みに出るときには、マスク！ 家に帰ったらしっかりと手洗いを徹底しましょう！！



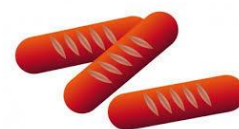
朝ごはん、しっかり食べていますか？



朝ごはんをしっかり食べていない子は、エネルギーが足りません。小学生になったら、午前中には授業があります。これは大変です！！

主食

温かい汁



ごはん パン 麺 など

みそ汁・スープ インスタントでも

おかずがあればさらにパワーアップ

観光食育ニュース

最近の
クッキング

ゆり・すみれ組
クッキー作り



クリスマスにクッキーを作る習慣のお話をして、クッキーを作りました。なかなか思い通りにできない子も出来上がったクッキーには満足していました。



給食で「くだもの」のおかわりが人気です。野菜と同じく安い物ではありませんが、お菓子を買うのを1回やめてくだものを買ってみてはどうでしょうか？苦手なお野菜も食後のくだもので頑張れるかも！

ゆり組のカレー作り

カレーの材料を買いにでかけました。自分で作るカレーの材料はどれかな？お店の中をよく探していました。



2つのグループは自分達の好きな材料で、2種類のカレーを作りました。どちらもおいしいカレーができました。お家でも作ってみたい！という声があがりました。

作ってみよう！給食レシピ！

タコ焼きコロッケ

〈材料〉4人分

じゃがいも	300 g	サラダ油（揚げる用）	} 適宜
ゆでだこ	25 g	ソース	
長ねぎ	40 g	青のり	
小麦粉	16 g	かつお節	
卵	1 個	マヨネーズ	

〈作り方〉

- ① じゃが芋はゆでて熱いうちにつぶしておく。
- ② みじん切りにしたねぎとやや大きめのみじん切りにしたタコを加え混ぜる。
- ③ ボール型ににぎり小麦粉をまぶして卵をつけて揚げる。
- ④ ソースをかけて好みに青のり、かつお節マヨネーズをかける。



食育アンケートを実施します

年度末に近づきましたが、食に関するアンケートを近々お配りいたします。結果は食育だより等で皆さんにお返りする資料といたします。お忙しいところ恐縮ですがご協力お願いいたします。

