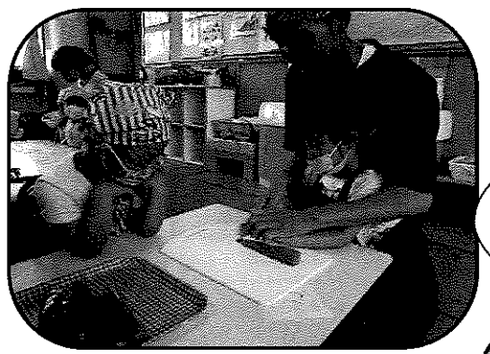
# なのはなだより

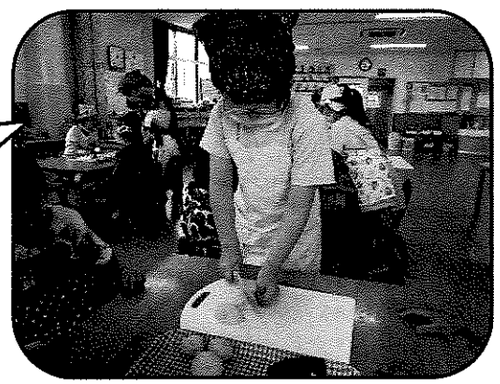
令和８年　６月　きゅうしょくしつ

プールも始まりいよいよ夏がやってきました。子どもたちのにぎやかな声を聞きながら給食を作っています。この時期は蒸し暑い日が続くようになり、食欲が低下してしまいます。さっぱりとした食事などを取り入れて十分な食事と睡眠で暑さに負けない体作りをしましょう。そして、気温と湿度が高くなるこの時期は食中毒に注意が必要です。「つけない（こまめな手洗い）」「ふやさない（冷蔵庫に保存）」「やっつける（加熱処理）」の三原則を守って食中毒を予防しましょう。給食室でも気をつけながら給食を作っていきます。

## カレーパーティーをしたよ

６月１６日に子どもたちが楽しみにしていたカレーパーティーがありました。お部屋で透明鍋を使って子どもたちと一緒にカレーを作りました。所庭で育てたじゃがいもと畑で育てた玉ねぎを子どもたちが収穫し使いました。れんげ組は皮むきのお手伝いを何回もしていたので慣れた様子で玉ねぎの皮をむき、ピーマンの種も取ってくれました。こすもす組はプラスチック包丁を使って初めて野菜を切りました。ひまわり組は「たまねぎきったらなみだがでる」と野菜の特徴を感じながら作ることができました。もも組、たんぽぽ組、すみれ組も鍋の近くまで見に行き「いいにおい」と興味津々でした。今後も所庭で育てた野菜を使ってクッキングを楽しみたいと思います。





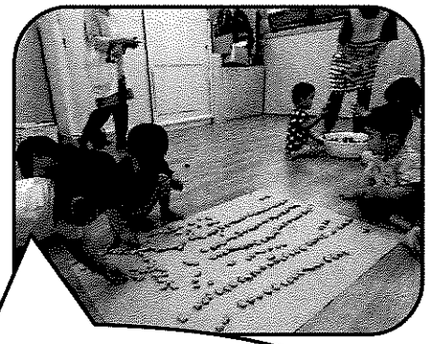
じゃがいもって
かたいんだね

すごいね、おど
っているみたい

## ☆給食のお手伝いしているよ☆

４月から所庭で育てている人参やスナップエンドウを収穫したり、畑で栽培していた玉ねぎやじゃが芋を収穫しクッキングしたり野菜に触れる機会が多かったように思います。収穫した野菜を給食室に「つくってください」と持ってきたり一緒にクッキングをしたりしながら食への興味・関心が広がればと思います。また、各クラス玉ねぎの皮むきやピーマンの種とり、グリンピースやそら豆をさやから出すお手伝いなどをしてくれています。たんぽぽ組もえのきをさく手伝いをすると、とても真剣にえのきをさいていました。先日、ひまわり組で収穫した玉ねぎを使い、ピザ作りをしました。子どもたちにはとても好評で、お家でも作ったという声を聞きました。最近は「きゅうしょくせんせいトマトがおおきくなってるけど、まだみどりだからとったらダメでしょ？」と野菜の成長を見て給食室まで教えてくれる子どもたちです。

えのきがバラバラになってきたね



おまめこんなにあったね