



真夏の陽射しがキラキラと照りつける日が続いています。園庭のひまわり、栽培している野菜もお日様に向かって生長し、にぎわっていますね。

夏バテ防止に十分な睡眠とバランスのとれた食事をとり、暑い夏を乗りこえましょう。



誕生会献立紹介

「めんそーれ食堂」～沖縄料理～

今年のご当地おにぎりをテーマに日本各地の郷土料理にふれてみようと思います。スタートは沖縄。「めんそーれ食堂」をホールで開催します。「めんそーれ」とは「ようこそ」「いらっしゃい」という沖縄の方言です。ホールの装飾は幼児クラスにシーサーとハイビスカスの色塗りをお願いし、飾ろうと思っています。当日は沖縄の衣装を着て給食室職員が、おにぎりを一人ひとりの子どもたちに手渡ししようと考えています。幼児クラスはホールで会食します。

(献立)

- ・スパム風おにぎり・・・ランチョンミートもどきの魚肉ソーセージを使用します
- ・ジュシーおにぎり・・・豚バラ肉と生姜風味の炊き込みご飯
- ・豆腐チャンプルー・・・沖縄では欠かすことできない食べ物が「豆腐」です。「チャンプルー」とは、「混ぜこぜにしたもの」「炒め物」という意味で、豆腐とツナともやし等を一緒に炒めます。
- ・アーサ汁・・・青さという海藻と豆腐のすまし汁です
- ・とうもろこし

(沖縄の食文化)

琉球と呼ばれていた時代から中国との交流が盛んだった為、影響を強く受けて、豚肉中心の料理が発達しました。沖縄に伝わる料理は「琉球料理」と呼ばれ、首里城の中で食べられていた「宮廷料理」と一般的な「庶民料理」があるそうです。



☆8月14(土)・16(月)は、業者が休みのため給食がありません。お弁当の持参をよろしくお願いたします。

・保育園では、半年に一度、アレルギー申請書の提出のお願いをしております。アレルギー除去食申請書の提出は8月末までです。病院の受診等、なるべく期限を守っていただきますようご協力お願い致します。