



給食メモ

2023年11月 箱舟保育園

お 願 い

9月の災害時用備蓄食品の入れ替えありがとうございました。

行ってみて問題点や、今後のために改善したほうが良い点がわかりました。

1. 4月に用意していただいた食品、今回新たに用意してもらった食品の消費期限が目的の日までない(期限切れの食品は食べさせられません。)
2. 名前や消費期限の記入漏れ(散らばった場合に名前がないと、誰のかわからない。消費期限の確認に時間がかかります。)
3. 複数の食品がロッカーに保管されていた(一人だけたくさんの食品があると、羨ましいお友だちもできます。)

上記の問題点を職員で話し合い、改善されるよう以下のように入れ替えの変更をさせていただきます。

- ① 各学期ごと水・食品の消費期限を保護者に確認していただきます。具体的には、引き出しに保管されている品の記名・消費期限の記入、また消費期限が目的の日まであるのかを確認するために、チェックリストに直接記入していただきます。

記入が終わりましたら、園で担当者がリストの確認、担任は引き出しのチェックを行います。

不適切な場合は入れ替えていただき、もしもの時に消費期限が切れた食品がないようにしたいです。

- ② 水は全園児軟水をご用意ください。もしもの時は普段から慣れているもので落ち着きたいですから・・・
- ③ 離乳食児も水の保管をお願いします。この夏のように暑い時期にもしもの時があった場合は給水も必要と判断しました。

また、幼児でもペットボトルの蓋が開けられないおともだちが複数いることもわかりました。もちろん職員は対応はしますが、待てないお友達が出てくることは、安易に予想されます。

是非とも、日常からお菓子の小袋を開ける、ペットボトルの蓋を開け閉めの練習を行ってください!

毎月配布される献立表を参考にして、保育園と家庭の食事内容が重ならないよう配慮をお願いいたします。

♪♪箱舟保育園人気メニュー♪♪ 10月11日にふじぐみは「さつま芋茶巾」をつくりました。

小さいお友だちも作れる「さつま芋茶巾」ぜひ、ご家庭でお楽しみください!

2色茶巾しぼり

材料

- ・さつま芋 100g 砂糖大さじ1 1/4
 - ・紫芋 100g 砂糖大さじ1 2/3
- *砂糖の量はさつま芋の味をみて、調節してね!

作り方

- ① さつま芋の皮を、色が綺麗になるように厚めにむく。
- ② ①のさつま芋を2cmの輪切りにする。水にさらし、灰汁を抜く。
- ③ ②のさつま芋を水からゆっくり茹でる。
(ゆっくり茹でるとさつま芋が甘くなります。
色を混ぜたくないの、さつま芋と紫芋は別々に茹でてください!)
- ④ 竹串がすっと入ったら、ざるにあげ、熱いうちにマッシャーや木べらで潰す。
砂糖を加えて、さらに潰す。さつま芋の甘味は個体差があります。砂糖の量は加減してください。
- ⑤ ④を3等分に分ける。
- ⑥ ラップをひろげ⑤のをせ、ラップを閉じて口を絞って、できあがり!

