

給食だより

2022年 夏号
ひまわりのお家
笠原ひまわり保育園
作成者 

梅雨が明け、夏も本番となります。この時期は、急に暑くなるため食欲が低下して水分ばかりを取りがちになります。暑さに負けない体力づくりをするためには、十分な睡眠とバランスのとれた食事が大切です。暑さ対策をしっかり行い、暑い夏を乗り越えましょう！



五感で味わいましょう

五感を刺激することは、脳に伝わる情報量を増やして脳の発達を促します。子どもたちが生活の中で五感をフルに使うのが、「食」の体験です。食べることはもちろん、調理を手伝うことで食材に触れ、五感を刺激する体験は、好奇心旺盛な子どもたちにとっても楽しい体験です。大人の2倍も敏感だといわれる子どもの味覚を正しく育てるためにも、素材のおいしさが感じられるような薄味の味つけを心がけ、五感で味わう習慣をつけましょう。

五感を育む体験を

- 視覚…食事は彩りよく、赤・黄・緑・白などを意識しましょう。食事は見た目でも食欲が増すこともあります。
- 聴覚…食材を煮たり、焼いたり、切る音を一緒に楽しんで。音を聴くと食事の時間を待つ喜びが生まれます。
- 触覚…食材に触らせて、どんな感触なのかを言葉にしてみましょ。食材への興味が増します。
- 嗅覚…食材の匂いをかぐなど、おいしそうな匂いをかぐと唾液が分泌され、食欲が増します。
- 味覚…色々な食べ物の味を体験できるといいですね。甘味・塩味・酸味・苦味・旨味などの違いを知ることによって、味覚が発達します。



体を冷やしてくれる食べ物

夏野菜には、きゅうり、トマト、なす、レタス、かぼちゃなど、体の余分な熱を取ったり、汗で失われるミネラルやビタミンを豊富に含むものがあります。これらを食べて夏を乗り切りましょう。

♪園で提供しています♪

経口補水液レシピ

- | | |
|------------|---------|
| ・1ℓ ペットボトル | 950 ml |
| ・水 | 50 g |
| ・砂糖 | 小さじ 1/2 |
| ・塩 | 小さじ 1 |
| ・レモン果汁 | |

夏が旬の食材

園で育てている、トマト・きゅうり・枝豆
いんげん・ピーマンはもちろん。
他に、なす・冬瓜・オクラ・とうもろこし
すいか・あんず・梨・かんぱち・あゆ
とびうお・いわし・穴子 等があります。



ポリポリやみつき！ ♡人参ポッキー♡

材料 (4人分)

- | | |
|------------|---------|
| 小麦粉 | 200 g |
| 人参 (すりおろし) | 1/2 本 |
| 砂糖 | 40 g |
| マーガリン | 40 g |
| ベーキングパウダー | 小さじ 1/4 |

作り方

- ① 小麦粉・砂糖をふるいにかけ、マーガリンを加え潰すように混ぜる。
- ② ①に人参を加えよくこねる。粉っぽさが残るようであれば、水を少々足し粘土くらいの固さにまとめる。
- ③ ②の生地を平らに伸ばし、5mm程の厚さにし、スティック状に切る。
- ④ 170℃のオーブンで8~10分カリッとすまで焼き出来上がり！



☆他にもごま・粉チーズや茹でて刻んだほうれん草で作っても美味しいですよ！