

きゅうしよくだよい11月

聖隷こども園こうのとり豊田 2020年11月号

肌寒い日が増えてきました。園ではさつま芋の収穫や収穫感謝祭など、食に関する秋ならではの経験を感染症に気を付けながら楽しんでいます。毎日の生活体験から食事の楽しさや大切さを伝えていけたらと思います。またこれからは、暖かい食事や冬野菜もおいしい季節になるので、体の温まるメニューを取り入れていきたいと思っています。

「こどもの食生活についての調査」のご協力をありがとうございました。集計が出来次第、結果の報告をさせていただきます。

先日、東京の幼稚園で給食として提供されたぶどう（大粒ピオーネ）を誤ってのどに詰まらせてしまうという事故がありました。このことから当園では、毎日の給食とおやつの提供について、子どもが安全に美味しく食べることが出来る食事について事故を予防する観点から提供方法を再度検討しています。質問3でお伺いした『ご家庭で食事中に窒息・誤嚥を防ぐために配慮していることはありますか？』で教えて頂いた各家庭での対応も参考にさせていただきますながら、メニュー、調理、介助の方法、マナーの伝え方等について改めて考え、見直しをしていきたいと思っています。

☆☆給食の提供について変更していることのお知らせします☆☆

どんな食べ物でも誤嚥（食物などが食道に送られず誤って喉頭や気管に入ってしまう状態）や窒息につながる可能性はありますが、園では特にリスクが高く注意が必要な食材（大きく丸くてつるんとしているもの、粘着性が高いもの）について給食での提供方法を下記のように変更させていただきました。

☆ミニトマト☆

球状のままでの提供はしていません。4等分にするか、トマトを切っています。

☆うずらの卵☆

球状のままでは提供していません。2等分にするか、鶏卵を切っています。

☆球形チーズ☆

球形のままでは提供していません。球形チーズを安全に留意した形（つぶすなど）や、カットチーズ、棒チーズに変更しています。

☆ぶどう☆

巨峰の大きさの大粒のものは提供していません。

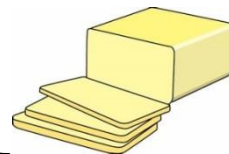
※ご家庭でも十分注意しながら（皮をむく切るなど）食べるようにしましょう。

☆ピーナツやアーモンド等のナッツ類☆

形状が乳児に適していないことや、アレルギーに配慮してすでに提供していません。



乳幼児期は食べ方を学び、咀嚼習慣を育成する大切な時期です。よく噛むことを促し、正しい食べ方を伝えることも大切に考えています。園全体で、事故を防ぎ美味しく食べられる支援をこれからも考えていきたいと思っています。ご理解とご協力をお願い致します。



レシピ紹介…

園のおすすめメニューをご紹介します。味付けや固さは好みで調整してくださいね。



青のりクッキー



青のり風味のほんのり甘いクッキーです♪
程よい固さが噛む練習にも◎です！

材料	10枚分
小麦粉	150g
ベーキングパウダー	3g
バター	大さじ4
砂糖	大さじ5
卵	1個
青のり	小さじ1

作り方	
①	バターを室温でやわらかくして砂糖を加え、白っぽくなるまで混ぜる。
②	①に溶き卵を混ぜて、小麦粉とベーキングパウダーをふるいながら入れ、青のりと一緒にざっくり混ぜる。
③	手でロック型（岩のような感じ）にして鉄板に並べる。
④	160℃のオーブンで20分程度、きつね色になるまで焼く。

鶏肉のレモン煮



材料	作りやすい分量
鶏もも肉	500g
塩	少々
片栗粉	適量
油	適量
レモン果汁	大さじ2
しょうゆ	大さじ3
砂糖	大さじ5

作り方	
①	鶏肉を一口大の大きさに切り、塩で下味をつける。
②	①に片栗粉をまぶし、180℃の油で揚げる。
③	レモン果汁、しょうゆ、砂糖を合わせて加熱しておく。
④	②を③でからめたら出来上がり！
※鶏肉の中までしっかり加熱出来ているか確認をしてくださいね♪	

パパカレー



10月に提供した絵本献立『パパカレー』です。
絵本では牛肉ですが園では豚肉を使用しました。
「バナナをつぶすのはきみのやく！」に挑戦してくださいね♪



材料	作りやすい分量
豚こま肉	300g
じゃが芋	2個
玉ねぎ（大）	1個
にんじん	1本
生姜	小さじ1
にんにく	小さじ1
油	大さじ1
バナナ	2本
カレールー	150g

作り方	
①	じゃが芋、玉ねぎ、にんじんは食べやすい大きさに切る。
②	鍋に油を入れて火にかけて、豚肉とおろし生姜、おろしにんにくを加えて炒める。
③	油が回ったら、材料がかぶる位の水を加え、野菜が軟らかくなるまで煮込む。
④	③につぶしたバナナを加えて軽く煮込み、カレールーを入れて適宜煮る。
※カレールーの量はお使いの品物の説明に沿って変更してください。	