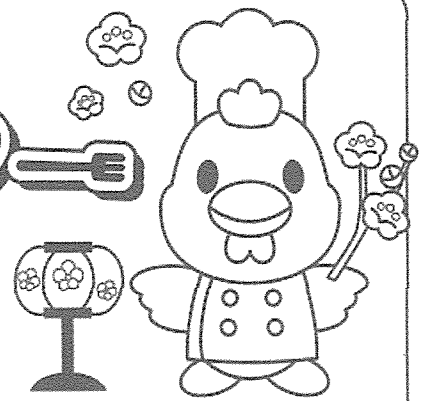


しょくいんしゃー



今年度も安全・安心な給食の提供にご協力いただき、ありがとうございました。
日々成長するお子様の姿を見ていると、私たちも元気が湧いてきます。今後も皆様に喜んで頂ける給食の提供に努めて参りますので、宜しくお願い致します。



親子でクッキング



子どもの成長はとても早く、できないと思っていたことがいつの間にかできていたりして、驚いたことがあるかと思います。この振り返りの時期と一緒にクッキングをしてみたいかがでしょうか。あくまでお手伝いから始め、ケガのないように見守りながら、自立心を育てましょう。「だいじょうぶだよ」「よくできたね」など自信を持たせるような言葉をかけましょう。

料理を始める準備

- ・献立に合わせ、食材・調味料などを準備する
- ・調理に使う鍋やフライパン、ポウルなどをそろえる
- ・調理台が高い場合、踏み台などを用意する
- ・子どもの爪が短く切つてあるか確認し、手をよく洗う
- ・エプロンや三角巾、バンダナを必要に応じて用意する



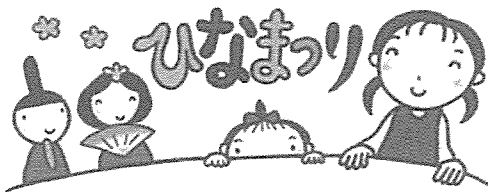
こんなことできるかな

★3歳頃～

- ◎洗う…じゃがいもや人参など形のしっかりしたものをスポンジやタワシでこする
- ◎皮をむく…ピーラーなど道具の使い方を教えたり、茹でて冷ましたじゃがいもの皮むきや、枝豆などをさやから取り出してみる
- ◎ちぎる…レタスややわらかい葉菜類など
- ◎混ぜる…ドレッシングや生地を泡だて器で混ぜる

★5歳頃～

- ◎むく・切る…ピーラーで皮をむく、包丁の使い方を教える（ギザ歯のナイフや子ども用の包丁）
- ◎オーブントースターを使う…パンや餅を焼く
- ◎こねる、割る…ハンバーグの生地、白玉団子などをこねる
卵を割る
- ◎お米をとぐ



ひなまつり

ひな祭りに食べるお菓子といえば、「ひなあられ」や「ひしもち」ですね。
赤・白・緑の春らしい色合いが、ひな祭りをより華やかにしてくれます。

赤：桃の花の色、魔よけ
白：雪、清らかさ
緑：大地

3色で春の到来を表すともいわれています。

当社オリジナルキャラクターの待ち受け画面がダウンロードできます！



YASUDA Co., Ltd

