

ほいくえん の バトン

各園での食に関するお取り組みや保育に関するご関心など、毎号インタビューさせていただくコーナーです。

vol.6

千葉県 株式会社ハッピーナース
ミルキーホームもねの里
栄養士 谷さま



ポワソんに豆乳かぼちゃクリームのアレンジも♪

あさ日の献立

汁物：ねぎのコーンスープ

主菜：豆腐とひじきのミートローフ

副菜：切干大根とちくわのサラダ

パン：プティポワン

こども
の
パン
通信
2022 No.6

Q. スタイルブレッドご利用のきっかけについて教えてください。

当園の給食はアレルギー対応食です。卵、乳製品を除去したパンはバサツくと、子ども達から不人気で悩んでいました。そんな時に本社よりスタイルブレッドの紹介があり、サンプルを試食したところ歯切れが良くしっとり柔らかな食感で、尚且つ安心安全であることを知り、即採用となりました。

Q. スタイルブレッドのパンの感想はいかがでしょう。

やさしい甘さのパンなので色々なおかずにあいます。子ども達はパンにおかずをサンドしたり、ちぎってシチューにつけたりと、「美味しい!」「最高!」と工夫を楽しんでいる様子です。おやつでは、プティポワンにかぼちゃやバナナで作った豆乳クリームをサンドしたクリームパンや、食パンをきな粉と豆乳

で漬け込んだフレンチトーストが人気です。食パンはちょうど良い大きさとアレンジしやすいので、楽しみながらメニュー開発に取り組んでいます。

Q. 子どもたちの食について大切にされていること、気を付けていることを教えてください。

味覚を形成する大事な時期となり、「昆布」「かつおぶし」の本来の出汁のうま味を生かした和食を中心に、人気のパン・スパゲティ・ハンバーグ等の洋食も取り入れています。加工食品をなるべく使わず、安心安全な食材と旬の素材を選んでいきます。また、調理方法は食感(硬さ)や食べ応え(大きさ)に変化を加え、沢山の味覚を経験させ美味しく感じる工夫をしています。「給食が美味しい」と言ってくれる子どもや保育士が多く、子どもがお家でも給食のメニューを食べたいと、保護者からレシピを訊かれることもあります。



ミルキーホームもねの里のみなさま

しらかば保育園さま
からのバトン

園の人気メニューを教えてください

カレーの味付けをしたものが人気です。特に大豆をミンチしたものと挽肉を合わせた「キーマカレー」は、子ども達のリクエストメニューに必ず選ばれます。

他の園へ質問

未満児の食育活動は、どのようなことを行っているのか教えてください。