令和４年９月28日
しんあい保育園

さんまが今年も不漁です…

3～4 年ほど前から、さんまやあじなど、国産の魚が手に入りづらくなっています。そして、今年も魚屋さんにさんまはどのような状況か聞いてみると…「手に入らない訳ではないけど、やせ細って脂のりが悪いし、骨を取り除くことが難しいかもしれない、10 月に入ってみないとわからない」との回答でした。子どもたちに秋においしいさんまを味わってもらいたいと思っていますが、難しいかもしれません。24 日のさんまのかば焼き丼はさんまが手に入らない場合はごはんとさばの照り焼きに変更になります。どうして、たくさん食べられていたさんまやあじなどが不漁になってしまったのでしょうか?

それは海水温の上昇などが原因で魚が住みにくい環境になってしまっているからです。アメリカの科学専門誌『サイエンス』の中で 2048 年には海から食用魚がいなくなってしまうと推測されています。今から 24 年後、子どもたちが大人になった頃の地球はどのような環境になっているのでしょうか？環境問題も考えながら食事をしていきたいですね。

家庭でできる STOP!温暖化

キッチン・食事

- 冷蔵庫は、扉をむだに開閉しない。
  温度を適切に設定する。食品を詰め込みすぎない。
- 炊飯器や電気ポットはできるだけ保温機能を使わない。
- 電化製品は長時間使わないときはプラグを抜く。
- 食べ物は食べきり、使い切るようにする。
- 残さず食べよう。　・ゴミの分別を徹底する。

買いもの

- マイバッグ、マイ箸などを持ち歩き、
  プラスチックごみを出さないようにする。
- 車を使わずに、自転車や公共交通機関を利用する。
- エコ製品やリサイクル製品を購入する。
- 地産地消を心がける。
- ムダなものを買わない。

残さず食べよう！給食では…残食を減らす心がけをしていますが、給食では完食することを強制していません。特に幼児クラスは食べる前に、子どもたちが自分で食べられる量に減らし、食べ切るようにしています。減らしたものは他の子がおかわりとして食べています。自分が食べられる量を知ることで完食できる達成感を味わい、食べられる量も少しずつ増えています。苦手かも？と減らしたものも、食べてみたらおいしくて、後からおかわりすることもあります。メニューにもよりますが、おかげさまで毎日残食が少ないです。

おにぎりを握ってみよう！

新米の季節になりました。おいしいお米を使って、おにぎりを作ってみませんか？

好きな具を入れたり混ぜたりして、ご家族で楽しんでみてはいかがでしょうか？ラップを使うと小さなお子さんでも簡単ですよ♪

10 月からぶどう・ばなな組はおやつのおにぎりは自分で握ってみることにしました。

ご家庭でもおにぎり作りの練習をお願いします♪

今月は主任が考えたメニューを取り入れました♪

13 日献立

ごはん　豚肉のしょうが焼き　いんげんのごま和え
ポテトサラダ　かきたま汁　ミニゼリー

嗜好調査・食育アンケート
ご協力ありがとうございました♡♡

集計結果は後日、報告させていただきます。たくさんの温かいお言葉、ありがとうございます♡今後の給食作りに役立たせていきたいと思います。まだ提出していない方も提出していただけると助かります。