



2025年

知念あさひ保育園  
知念こども園

- 本年度最後の月になりました。
- 4月の時点では、食べるのが遅かったり、好き嫌いが多かったり、食べる量が極端に少なかったりと色々な子がいましたが、今では食べる量も増え時間通りに食べ終える事もできてきています。そして、嫌いな野菜を一口以上食べられるようになりました。

★新年度の書類について★



現在、アレルギー除去を行っている園児は**3月24日**までに、  
アレルギー検査又は医師と相談の上、

『**保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導票(食物アレルギー・アナフィラキシー・アレルギー性鼻炎)**』の提出をお願いします。

ハマグリのお吸い物

ひなまつりに食べる「ハマグリのお吸い物」。ハマグリは2枚で一对となっており、ほかの貝殻とは模様や形が一致しません。昔、女の子がお嫁に行くときにはハマグリのようにいつまでも夫婦仲良くという意味合いで、花嫁道具のひとつとして持たせていました。女の子の幸せを願って食べるようになったハマグリ。ハマグリはアサリやシジミよりもうまみ成分が多いので、塩や薄口しょうゆだけを使ったお吸い物にすると、味が生きてきます。



おままごとから学ぶ

子どもは本物が大好きです。使わなくなったしゃもじやフライ返しといった調理器具を、砂場など外あそび用のおもちゃにすると、葉っぱや木の実を食べ物に見立ててお料理作りが始まることもあります。お部屋でも、エプロンや三角きんを身につけて、おままごと用のおもちゃの野菜を切ったり、フライパンで炒めたり…子どもは家庭での台所のようすをよ〜く観察しています。おままごとのイメージは台所に立つお母さんの姿なのですね。



★オートミールバー★  
(約10本)

- マシュマロ …120g
- バター(無塩) …40g
- オートミール …60g
- コーンフレーク (無糖) …50g
- 干しぶどう …30g

【準備】

- ・クッキングシートを12cm×18cm/一人分で切っておく。
- ・干しぶどうをお湯で柔らかくして刻む。

【加熱】

- ・鍋にマシュマロとバターを入れて火にかけて溶かす
- ・オートミール・コーンフレーク・干しぶどうを入れて全体をよく混ぜる。

【仕上げ】

- ・パットに高さ2cmになるように広げる。
- ・冷めたら、3cm×9cmになるように切り分ける。
- ・1人分ずつクッキングシートでキャンディーのように包む。