

# 子育て すくえあー



保護者・子ども・地域・保育園をつなぐ情報紙

発行：葛飾区子育て支援部保育課 03-5654-8296



## 触って楽しい☆なつのひんやり 感触遊び



お家で簡単にできる夏の楽しみ方を紹介します！  
暑い夏！ぷるぷるひんやりしてみませんか？



### 《ぷるぷる寒天》

#### 【用意するもの】

|             |       |
|-------------|-------|
| 水           | 250ml |
| ゼラチン(スティック) | 1本    |
| または寒天のもと    | 5g    |
| 食紅          | 小さじ1杯 |

※底が浅めのタッパーだと固まりやすい！



型抜きをしても  
楽しい♪



#### 【作り方】

1. 水を沸騰する直前まで温める。
2. 温めた水にゼラチンまたは寒天のもと、食紅を入れてとろみが均等になるまで混ぜる。
3. 粗熱をとり、冷蔵庫で1~2時間冷やす。

### 《カラフル氷》

#### 【用意するもの】

水・食紅

触って楽しい☆  
見てきれい☆

#### 【作り方】

1. 容器に水を入れる
2. 好きな色の食紅を付属のスプーンで2~3杯入れて混ぜる。
3. 冷凍庫で冷やす。



### 《カラフル色水》

凍らせずに遊ぶと  
色とりどりのジュース  
の見立て遊びに♪



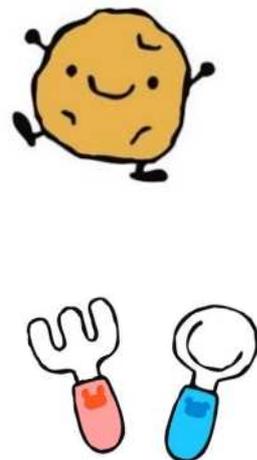
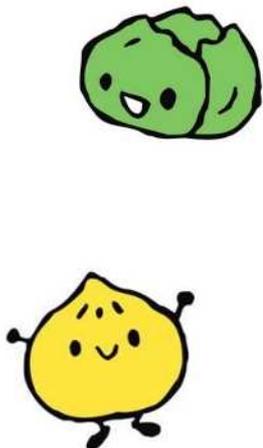


# ～保育園の食育～



葛飾区の保育園では、様々な食育に取り組んでいます。その一環として、給食には各地域の郷土料理や世界のメニューが献立に取り入れるなどの工夫がなされています。今回は郷土料理メニューについて、ご紹介します。

## ＊給食＊



この日の献立は【胚芽米ごはん・<sup>おびてん</sup> 飴肥天・煮びたし・みそ汁・みかん】おやつは【焼きそば・牛乳】でした。

宮崎県の郷土料理メニューとして【<sup>おびてん</sup> 飴肥天】（魚のすり身に豆腐などをまぜ揚げたもの）が取り入れられていました。

## ＊産地紹介＊

| 今日の食材の産地 |       |        |     |
|----------|-------|--------|-----|
| 食材       | しよくさい | 産地     | さんち |
| じゃがいも    | 鹿見島   | ほうれんそう | 千葉  |
| ごぼう      | 沖永良布  | しょうが   | 高知  |
| きゅうり     | 群島    | 清菜     | 香取  |
| インゲン豆    | 彦根    | ぶりひき肉  | 岩手  |
| もやし      | 新木    | さけ     | チリ  |
| 玉ねぎ      | 北海道   | がめい    | ロシア |
| 人参       | 徳島    | 牛乳     | 北海道 |
| だいこん     | 神奈川県  | 米      | 新潟  |

## ＊掲示板＊



給食に使われた食材と、その産地が書いてあります。いつも食べている食材がどこから来たのか、興味を持つきっかけになります。

どこの地域の郷土料理か、こういった食べ物なのかなどを紹介しています。世界地図も使って、視覚的に興味を引く掲示を作っています。

