

食育だより

～第2号～ 2024.10.23～

造賀保育所は、今年度食育推進園に指定されました。
 食べるという事は毎日のこと、子どもたちが生涯にわたって健やかに生きていく、その基礎をつくるため、保育所でも様々な取り組みを行う予定です。
 今回は、7～9月の食に関する行事の一部をご紹介します！

♥発行♥

東広島市立造賀保育所
 東広島市高屋町造賀 3686
 (082) 436-0012

地域センターのピザ窯で
 ピザを焼いてもらったよ!!!

子ども達がトッピングしたピザ
 なす、ピーマン、玉ねぎは保育
 所で収穫した野菜です!

ちょっぴり苦手な子も多いトマト
 ゼリー🍷新幹線が運んでくるこ
 とで楽しい気分になり、食べて
 みよう!という気持ちになるよう
 です☆

回転ゼリー☆
 新幹線に乗せて走らせました!

窯に↓IN!

☆収穫野菜で作ったよ☆

きゅうりのおにぎり(子ども4～5人分)

- ・ごはん・・・1合
 - ・しそふりかけ・・・小さじ2
 - ・しらす干し・・・大さじ2
 - ・きゅうり・・・1本
 - ・こんぶ・・・お好みで添えてください
- 《作り方》

- ①きゅうりを輪切りにし、ボイルする。
 冷却して水分を切る。
 ※塩を振り水分を切ってもよい。
- ②①と材料を混ぜ込み、おにぎりにする。



～誕生日会の紹介～

保育所のすぐ横にある、造賀地域センターのピザ窯をお借りしてピザを作りました。
 センター長さんにもご協力いただき、立派なピザができました!熱々で香ばしいピザに
 大満足の子も達でした。

センター長さん、ありがとうございました

