

給食（ランチ）の食器について お願い

今年から、子ども一人ひとりが自分用の食器を持って来ていただきたくお願いします。おおぞら幼稚園では、教育活動のテーマのひとつに「食べ物」を取り上げています。

ランチに一日4～5種類の料理を作ると、年間で約700種類になります。子どもに食べ物の大切さをしっかり覚えてほしいと考えています。多くの食材と料理を知って、興味を深め、自分の成長に直接関係があることも学んでいます。おいしい料理は、それにふさわしい食器が必要と思いますが、現在幼稚園のランチはメラミンの食器を使っています（食後の洗浄や保管などの問題でやむを得ず）。本当は陶器の器で、料理に合わせて、種類も様々な方が良いのは当然です。

「プラスチック製やワンプレート（仕切りのあるタイプ）の方が良いのでは？」との問い合わせが在園時の保護者からありました。（陶器の食器は重くて割れやすく、危険では？という心配をされているようです。）多少重くても子どもが持てないほどではありません。割れることももちろんあるでしょう。それでも、せっかくおいしい料理を作っていますので、見た目もよく、他の料理と味が混ざらないように、一つの料理に一つの器が良いと考えています。手を抜きたくないのです。子どもの時から、食事の習慣やマナーを覚えてほしいと思っています。できるだけ、陶器の器をご用意下さい（味噌汁椀を除く）。プラスチックは絶対だめというわけではありません。強制すべきではないと思います。判断は皆様がして下さい。ご自宅で使っている食器の中から選んで持って来て下さい。

週に4日、その日のメニューに合わせた器を子どもが持って来て持って帰るのは、準備も含めて大変であることは承知していますが、食べ物をおいしく食べるには、器も大事という事を知ってほしいのです。

子どもだから適当なところで良いと思っていません。子どもだからこそ、しっかりと教えてあげることが大切です。子どもの時に育まれた感覚は一生続くのですから。

★タイムタイムレストランのメニューは、次のような内容です。

- 主 食 … ご飯（炒飯やピラフ、炊き込みご飯、味噌かつ丼など）・麺（ラーメン、うどん、スパゲッティなど）・パン
- 主 菜 … 肉料理・魚料理・その他（グラタンなど）のメインのおかず
- 副 菜 … 主に野菜料理（サラダ、漬物、酢の物など）
- 汁 物 … 和食系（味噌汁、お吸い物など）、洋食・中華系（スープ）ただし、うどんやラーメン、カレーライスが主食の場合は、汁物はありません。
- デザート… 果物、手作りのアイスクリーム、ゼリーやクッキー、ケーキ、蒸しパン、ようかんなど
- その他 … 飲み物（牛乳、手作りラッシーなど）が出る時もあります。

ほとんど5品ですが、ラーメンやうどんの時は4品（主食・主菜・副菜・デザート）、またカレーライスの際は、5品でも汁物ではなくラッシーなどの飲み物ですから、スープカップではなくマグカップが必要です。

準備していただく食器（基本の3パターン）

- ・和食系 … ご飯茶碗・味噌汁椀・主菜皿・副菜皿・デザート皿
- ・洋食系 … 主食皿（少しふち〈縁〉のあるもの）・スープカップ・主菜皿・副菜皿・デザート皿
- ・中華系 … 主食皿（少しふち〈縁〉のあるもの）・スープカップ・主菜皿・副菜皿・デザート皿

その他

★丼・カレー皿・マグカップを使う時があります。

★冷たいデザート（ゼリー、アイスクリーム、フルーツ白玉など）や茶碗蒸しは、園のココットで作りますので食器はいりません。

食器のサイズ

普段お子さんが食べる量を考えて、大きすぎないサイズにしてください。茶碗などもお家で使っている大きさがいいと思います。

持ち運びについて

メニューによって、肩掛けカバンに入らない場合は、リュックで登園して下さい。ランチタイムには、自分で食器を準備して、食べ終わったら軽くすすいで家に持ち帰ります。水で濡れても大丈夫な袋を用意して下さい。

※メニューには、次のように食器についての欄を設けますので、参考にしてください。

日付	メニュー	食 材	食 器
○月○日（月） 自然探索A	味噌ラーメン	麺・豚肉・もやし・チンゲン菜・玉葱・人参・長葱・にんにく・生姜・焼き海苔・豆板醤・鶏がら・豚骨・昆布・鰹節・煮干し・塩・コショウ・味噌・八丁味噌・酒・みりん・醤油・サラダオイル	●中華系 パターン 主食皿のかわりに★ラーメン丼がいりません ★スープカップはいりません
	きゃべつときくらげのチャンプルー	きゃべつ・きくらげ・玉葱・人参・木綿豆腐・万能葱・鰹節・塩・コショウ・酒・みりん・薄口醤油・サラダオイル	
	わかめと いんげんのサラダ	わかめ・いんげん・白菜・人参・きゅうり・大根・塩・コショウ・三温糖・黒酢・醤油・白ごま・ごま油	
	ごまドーナツ	卵・三温糖・薄力粉・ベーキングパウダー・牛乳・塩・白ごま・黒ごま・サラダオイル	
○月○日（火） 自然探索B	ハヤシライス	米・玄米・牛肉・玉葱・人参・マッシュルーム・蓮根・いんげん・にんにく・鶏がら・ダイストマト・デミグラスソース・薄力粉・バター・ローリエ・塩・コショウ・赤ワイン・サラダオイル	●洋食系 パターン 主食皿のかわりに★カレー皿がいりません スープカップのかわりに★マグカップがいりません ★デザート皿はいりません
	えびナゲット	えび・玉葱・人参・きゅうり・薄力粉・片栗粉・パン粉・塩・コショウ・酒・卵・マヨネーズ・三温糖・生クリーム・レモン果汁・米酢・薄口醤油・オリーブオイル・サラダオイル	
	セロリとサニーレタスのサラダ	レタス・サニーレタス・セロリ・赤パプリカ・きゅうり・トマト・にんにく・チーズ・黒オリーブ・塩・コショウ・三温糖・レモン果汁・米酢・サラダオイル	
	牛乳		
	オレンジ パンナコッタ	みかん 100%ジュース・牛乳・生クリーム・上白糖・ゼラチン（ココットで作ります）	