

魚の食育「ぶりの解体」

令和8年1月30日

今日は、「ぶりの解体」を見学し、みんなで食べるという食育を行いました。副園長先生、給食の先生が、はるみっ子の為に、ぶりをさばいて下さり、わかりやすくお話を下さり、とても素敵なお食の体験が出来ました。



出来立てのぶりの照り焼きを、「おいしい。」と言いながら、みんな完食 ❤️



給食のお話を、とても真剣に聞いていました。

『保育園の給食を、作っているのは給食室の先生だけれど、給食を作るには、いろんな材料が必要だよ。お魚、お肉、お野菜、卵に牛乳、その他いろいろ。

お魚は、漁師さんが海で釣ってくれていて、お野菜は、農家さんが畑で育ててくれている。それから、お店屋さんや保育園に配達してくれる人もいるよ。大勢の人たちが、みんなの給食を作る時に、関わってくれているんだよ。

「ありがとうございます」の気持ちを込めて、頂きましょう！！』

