

# きゅうしょく だより

2023年  
8月号

8月は、夏祭りや花火など、野外でのイベントが多い月です。  
夏の暑さでバテないように、体調を万全にし、楽しい夏をお過ごしください。

## 野菜嫌いを克服! 5つの「魔法の声かけ」

8月31日はや(8)・さ(3)・い(1)の日です。お子様が苦手な食べ物を目の前にした時、「自分は食べられる、できる」という気持ちは自己効力感と呼ばれ、これは行動科学の概念の一つです。自己効力感を高める「5つの魔法の声かけ」をご紹介します。

### 魔法1. ✨ 過去の成功体験

「この前は野菜食べられたよね、食べてみよう!」  
「保育園で野菜食べられたって聞いたよ、すごいね」

以前に自分自身ができたことを思い出すことによって、「できる」という気持ちが高まり、チャレンジしてみようという気持ちが高まる



### 魔法2. ✨ 目標設定

「どのくらい食べられるかな?」  
「スプーン何杯だったら食べられそう?」

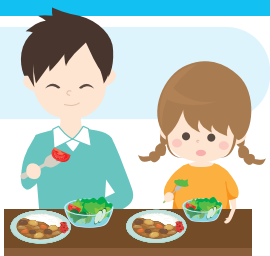
どのくらい食べることが出来るか、子どもが掲げる目標を引き出し、その目標に合わせて提供、実際に食べることで達成感につながる



### 魔法3. ✨ モデリング

「とってもおいしいよ」  
(家族も美味しそうに野菜を食べる)

周囲の人、特に自分が親しみをもっている人の行動を観察し、その行動を学習、模倣する



### 魔法4. ✨ 言語的説得

「○○ちゃんなら食べられるよ!」  
「大丈夫! 食べてみよう!」

自分に能力があることや、達成の可能性があることを言語で繰り返し説得すること



### 魔法5. ✨ スモールステップ

「一口野菜を食べてみる?」  
「半分だけ食べてみようか」

できそうな目標を設定し、成功することによって「できる」という気持ちが高まる



キッズチャレンジクイズ  
ピーマンの花はどれでしょう?



モグちゃんと一緒に学ぼう! 子ども食育

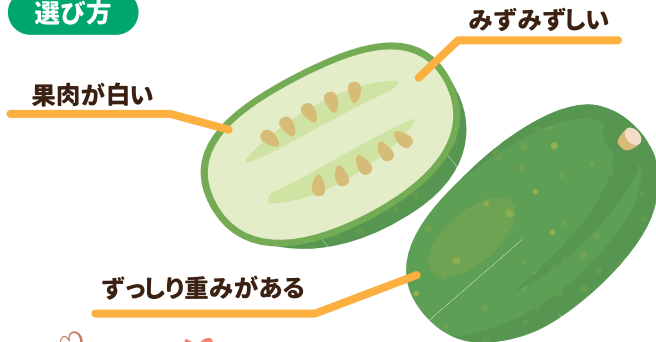


給食だよりの  
バックナンバーや  
食育めりえなど  
情報満載!



# きせつの食べ物探偵団♪ 「とうがん」

## 選び方



## 栄養素

カリウム(ナトリウムの排泄を促す)

## 豆知識

漢字では「冬瓜」と書きますが、夏に美味しい野菜です。皮が厚く、丸のまま冷暗所に保存しておけば、冬までもつことからこの名前がついたといわれています。



きせつの食べ物でかんたん料理

## とうがんのうすくず煮

### 材料：2人分

トウガン	300g(大1/8個)	片栗粉	1.5g(小さじ1/2)
水	150ml	水	7.5g(大さじ1/2)
鶏ガラ出汁(顆粒)	3g(小さじ1)	ゴマ油	適量
酒	8g(大さじ1/2)	卵	25g(1/2個)
醤油	3g(小さじ1/2)	葉ネギ	適量



- 1 トウガンはワタと種を取り除き、皮を厚めにむき、食べやすい大きさに切る
- 2 鍋にトウガンと【調味料A】を入れ、弱火～中火で煮る
- 3 トウガンがやわらかくなり、煮汁が半分に減ったら、【水溶き片栗粉B】を入れてとろみをつける
- 4 ゴマ油を回し入れ、溶いた卵を加え、やさしく混ぜる。お皿に盛り、小口切りにした葉ネギを散らす

かんたんおやつ

## ミルクきな粉餅

### 材料：4人分

片栗粉	40g
牛乳	200ml(1カップ)
砂糖	18g(大さじ2)
きな粉	12g(大さじ2)
砂糖	9g(大さじ1)

ミルク餅を切り分けたり、きな粉をまぶす作業をお子様に行ってもらいましょう。



- 1 鍋に片栗粉、牛乳、砂糖の順番に入れ、木べらでよく混ぜる
- 2 1 を弱火にかけ、ゆっくり火を通し、固まってきたら焦げ付かないように、鍋の底からしっかり混ぜる  
※途中で手を止めてしまうとダマの原因になります。手を止めず混ぜ続けることがポイントです。
- 3 水にぬらしたバットに 2 を流し入れ、平らにならし、氷水でバットごと冷やし固める
- 4 3 をスプーンなどで好きな大きさに切り分け、【材料A】をまぶす  
※氷水で冷やさずに、濡らしたスプーン2本を使って丸めても温かいおやつとしてお楽しみいただけます。冷蔵庫で冷やす場合は1時間が目安。長時間冷やすとかたくなるので、すぐに食べるのがおすすめ！豆乳でもアレンジできます。

