

# 給食だより

平成26年9月1日 会津報徳保育園

残暑が続いていますが、朝、夕は少し心地よいですね。秋は月が一番きれいに見える季節だそうです。お子さんと夜空を見上げてみてはいかがでしょうか。今年の十五夜は9月8日です。

また、秋は収穫、旬の物がたくさんあります。色々な食材に触れ、五感を刺激する体験を取り入れたいと思っています。



## ・食育活動・

おにぎり作り(もも、たんぽぽ、さくら)

もも組は4月から始まった“おにぎり作り”4月当初は自分の手より大きなおにぎりを作るのに苦戦していましたが、今ではとても上手になりました。たんぽぽ、さくら組になると、“ハートおにぎり”“クマおにぎり”といった自分流のおにぎりを作っています。

～できるかな?!～ スイートポテト作り(さくら)

9月11日の午後のおやつはスイートポテトを予定しています。全園児が食べるスイートポテトをさくら組に作ってもらいましょう!!

さつまいもをつぶし、形を整え、卵を割って、さつまいもに塗ってもらいます。

今月の予定

5日 お誕生会  
15日 敬老の日  
23日 秋分の日  
27日 親子芋煮運動会

今月の目標

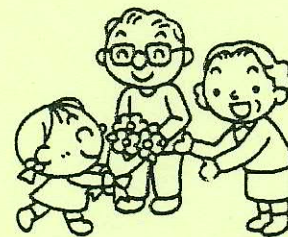
たくさん食べて  
夏の疲れをとみましょう



## ～秋の彼岸～ “おはぎ”について…

秋の彼岸は、秋分の日をはさんで、前後3日間の計7日間のことだそうです。山の神に農作物の収穫を感謝して、おはぎを作り、食べるようになったといわれています。また、秋の彼岸に食べるおはぎと、春に食べるぼたもちは基本的には同じものです。おはぎは萩の季節の秋。ぼたもちは牡丹の季節の春と、呼び方を使い分けているのだそうです。

園でも9月19日のおやつに“おはぎ”が登場します。あんこ、きなこでいただきます。



## ★スイートポテトの作り方★

材料(5個分)

さつまいも…300g	牛乳……18cc
バター………10g	卵黄………1/3個
砂糖………10g	

- ① さつまいもはかわをむき、やわらかくなるまで煮る
- ② ゆであがったら、裏ごしする(つぶすだけでもOK)
- ③ 牛乳・バター・砂糖をいれてよくこねる
- ④ 形を整え、卵黄を塗ってオーブンで焼きます(きつね色になったら出来上がり♡)

ご家庭でもぜひやってみてください

