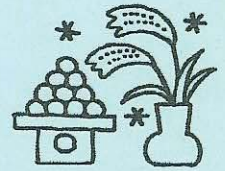


給食だより



平成30年9月1日

会津報徳保育園

夕空一面にトンボが飛びはじめ、夜には虫たちの鳴き声が秋の訪れを感じさせてくれる季節になりました。残暑の中、お部屋からは鼓笛を練習する太鼓の音が聞こえてきています。

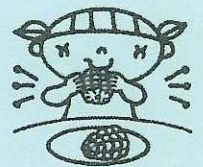
涼しくなってくると、自然と子どもたちの食欲も高まってくると同時に、夏の疲れも出やすいので規則正しい食生活をして体を整えましょう。



食育活動♪

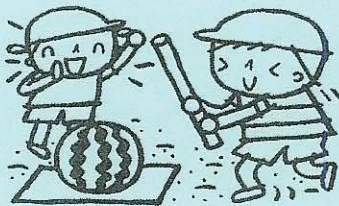
とうもろこしの皮むき(さくら・たんぽぽ・もも)

各クラス、進んでお手伝いをしてくれるようになり、皮むきがとても上手になってきました。また、給食やおやつでとうもろこしが出ると、「とうもろこし、あまーい」「おかわり食べる〜！」と喜んで食べています。



スイカ割り(全園児)

お部屋では子どもたちが様々なサングラスで目隠しをして、スイカ割りをしました。自分の顔よりも大きなスイカを目の前に、みんな大はしゃぎ！一生懸命割ろうと頑張っていました。たんぽぽ組とさくら組は見事真っ二つ！とまではいきませんでしたが、しっかりとヒビが入って頑張った証が見られました。各クラスごと給食室で切ったスイカを美味しくいただきました。



ミニレシピ ♡マセドアンサラダ♡

「マセドアン」とは、「さいの目切り」という意味で、小さく角切りにした野菜をマヨネーズなどで和える、とっても簡単なサラダです。彩りも豊かで具沢山なので、栄養がたっぷり摂れます♪

ご家庭でもぜひ作ってみてください。

今回は、園で作っているマセドアンサラダをご紹介します。 ※9月19日の献立に登場します！

【材料】(4人分)

- ・さつまいも・・・1本
- ・にんじん・・・1/2本
- ・きゅうり・・・1本
- ・ハム・・・4枚
- ・コーン・・・20g
- ・乾燥芽ひじき・・・5g
- ・和風ドレッシング・・・適量
- ・マヨネーズ・・・適量

【作り方】

- ①芽ひじきは水で戻し、湯通しする。
- ②さつまいも・にんじんは1cm角に角切りにし、茹でる。
- ③きゅうり・ハムも同じように角切りにする。
- ④①のひじきと角切りにした野菜、コーンをボウルに入れてドレッシングとマヨネーズでお好みの味に整えたら、出来上がり♪

今月の予定

- 6日 クレープ作り(たんぽぽ)
- 7日 お誕生会
- 14日 スイートポテト作り(さくら)
- 17日 敬老の日
- 23日 秋分の日
- 24日 振替休日
- 29日 親子芋煮運動会

今月の目標

たくさん食べて
夏の疲れを取りましょう

