

給食だより



平成30年10月1日 会津報徳保育園

たんぼは黄金色になり、稲刈りを迎えています。新米が美味しい季節ですね。
他にも、さんま、きのこ、りんご、など美味しい食材が沢山出回ります。旬のものは栄養も豊富です。
秋の味覚を味わいましょう。また、スポーツの秋です。体も動かしかぜに負けない体を作りましょう。



食育活動♪

クレープのトッピング(たんぼぼ)

クレープの生地に、生クリーム、もも、パイナップル、みかんをトッピングしました。
生クリームたっぷりの子もいれば、フルーツたっぷりの子も…両方いっぱい、生地からはみ出している子も…生クリームがなかなか、出せない子も…。皆、それぞれクレープ作りを楽しんでいました。

スイートポテト作り(さくら)

9月のお誕生会の出し物は「おおきなかぶ」のさつま芋バージョンでした。お誕生月の子と、先生が大きなさつま芋を抜きました。そのさつま芋を給食室に持ってきて、スイートポテトを作ってもらおう！というストーリーでした。「スイートポテト作りを、一緒にやろうね」とさくら組と約束をしました。その時から、スイートポテト作りを楽しみにしていた、さくら組。当日はエプロン・三角巾をつけて作業を行いました。



茹でたさつま芋をカップに入れ、生卵を割り、塗る。という作業でした。
生卵がなかなか割れず、「ど～しよ～！！」「ど～すんだっけ～！？」と皆、ドキドキしていました。上手に割れる子、黄身が壊れてしまう子…色々なお友達がいましたが、最後は上手にスイートポテトが出来上がりました。
ご家庭でもぜひ、「生卵割り」挑戦してみてください。

～10/11 秋の小遠足～

子ども達が、お弁当を楽しみにしています♪
お忙しいとは思いますが、お弁当の用意をお願い致します。



★お弁当メモ★

----- お弁当が美味しそうに見えるコツ -----

- ☺色が多いと、美味しそうにみえます(白・赤・黄・緑・茶等)
- ☺型抜きでおかずをくり抜くと可愛くみえます(チーズ・卵・ハム等)
- ☺上手な詰め方



- ・バラン、仕切り紙の使用、可愛い紙コップを容器として使う方法も…
- ・ケチャップ、マヨネーズ、ソースはおかずの下につけると、フタにつく心配はありません
- ・ピックを使って、おかずをまとめ刺し



ぜひ、参考にしてみてください♡

今月の予定

- | | |
|----------------------|--|
| 4日 焼き芋の
ホイル巻き(もも) | 20日 創立記念日 |
| 8日 体育の日 | 26日 ジャック・オー・ランタン
おにぎり作り
(さくら・たんぼぼ) |
| 11日 秋の小遠足 | |
| 12日 お誕生会 | |



今月の目標

実りの秋を
感じよう

