

給食だより



令和元年9月1日

会津報徳保育園

虫の音とともに秋が近づいてきました。日中はまだまだ暑くても、朝晩は涼しくなっていますので体調管理に気をつけて、元気に過ごしましょう。

9月は、十五夜、お彼岸などがあり、だんご、おはぎなどを献立に入れ、伝統行事を経験したいと思います。また、“実りの秋”なので旬の食材をたくさん取り入れる予定です。ご家庭でも、旬の食材をたくさん食べて下さいね。



食育活動

8/7 スイカ割り(全園児)

可愛い目隠しをして、大きなスイカを割りました。なかなか割れないスイカに、「なんで〜」「当たったのに〜」と悔しがる子ども達… さくら組は、ひびが入り、もう少しで割れるところでした。皆、楽しそうに行っていました。最後は包丁で切って、美味しく頂きました。スイカが苦手な子も美味しく頂きました。



8/8 とうもろこしの皮むき(さくら)

とうもろこしを持っていくと、「皮むくんでしょ!!」「やる!やる!」と、やる気満々のさくら組。もう、すっかり慣れて、何も言われなくても、黙々と、とうもろこしの皮むきをする皆です。後片付けも自分たちで、ある程度まで出来るようになりました。給食で、美味しく頂きました。

【レシピ紹介】

スイートポテト を作ろう



9/12にさくら組でスイートポテト作りを行う予定です。手軽に出来て、美味しいのでご家庭でもぜひ体験してみてください♪

材料(4個分)

さつまいも…約250g
バター…15g
砂糖…15g
牛乳…30g
卵黄…1/2個



- ①さつまいもの皮をむき、やわらかくなるまでゆでる
- ②さつまいもをつぶす
- ③バター、砂糖、牛乳、さつまいもをよく混ぜて練る
- ④③を4等分して形を整える
- ⑤卵黄を溶き、さつまいもの表面に塗る
- ⑥180度のオーブンで約15分焼く



非常食の備えはできていますか？

9月1日は、災害への認識を深め、備えを確認する「防災の日」です。関東大震災が起きた日であり、台風が多いとされる二百十日から制定されました。

保育園でも…

非常用食料(水・ライスクッキー・ミルク等)を備えています。

9/2の避難訓練では非常食を食べます。非常食とはどんな物・味なのか伝えます。

~2期(9~12月)の目標~

0~2歳児

食事のマナーを守り
苦手なものでも頑張って食べてみよう

3~5歳児

食べ物の大切さを知り
好き嫌いなく何でも食べよう

~今月の予定~

- 12日 スイートポテト作り(さくら)
- 16日 敬老の日
- 18日 クレープのトッピング(たんぼぼ)
- 20日 お誕生会
- 23日 秋分の日
- 28日 親子芋煮運動会

※ 12日 さくら組のスイートポテト作りは、エプロン・三角巾の準備をお願いします。