

給食だより



令和2年 9月1日 会津報徳保育園

9月に入り、虫の音とともに秋が近づいてきました。とはいえ、まだまだ残暑の厳しい時期です。子ども達は疲れが出てくる頃なので、規則正しい食生活をして体調を整えましょう。冷たい物を食べるが多かった夏…温かいごはんのみそ汁を食べるだけでも食生活がリセットされますよ😊

9月1日は「防災の日」です。園でも毎年、避難訓練と共に子ども達は非常食を食べています。非常食とはどんな物、味なのかを経験し、学びます。この日を機会に、ご家庭でも非常食や防災グッズの再確認と、いざという時の対応を考えておくのも良いですね。



食育活動♪



とうもろこしの皮むき(もも・ぞう)

とうもろこしの皮むきがとても上手になってきた、もも組さん。一枚一枚丁寧に皮をむく姿は真剣そのものです！ぞうグループさんは初めてのとうもろこしの皮むきにドキドキでした🌀 なかなか自分ではとうもろこしを触れない子もいましたが、先生と一緒にやるうちに興味がわき、一生懸命皮むきする姿がみられました。黄色いとうもろこしが見えてくると「せんせいみえてきたー！」「やったー♪できたよー！」と喜んでいました。次はまた来年…楽しく活動したいと思います。

野菜の収穫(さくら)



枝豆の実が大きく育ったので、枝豆の収穫とピーマン・なす・トマトの収穫も行いました。収穫の後、野菜は枝ごと抜き、今年のほうとくファームはひと段落となりました。自分たちで一生懸命育てた野菜がとっても大きく育ち、それを自分たちで収穫し、頂く…という経験をし、子ども達も一回り大きくなったように感じます。枝を抜いてしまう最後はとても名残惜しそうでした…。

すいか割り🍉(全園児)



各クラス、可愛い目隠しをしてスイカ割りをしました。大きなスイカを目の前にして、皆の楽しそうな声がたくさん聞こえてきました。今年はなんと！！もも・たんぽぽ・さくら組がスイカを割ることが出来ました～カいっぱい割ったスイカはいつも以上に格別美味しかったようで、たくさんおかわりしていました♪

3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

レシピ紹介♪

今月12日の給食に登場する、「スラッピージョー」をご紹介します。

【材料】 3~4人分

【作り方】

- ・豚ひき肉...100g
- ・玉ねぎ...1/2個
- ・ピーマン...1個
- ① { ・ケチャップ...50g
- ・ソース...40g
- ・砂糖...5~10g
- ・塩...少々
- ・パン粉...少々

- ① 玉ねぎとピーマンはみじん切りする。
- ② ひき肉を油をひかず炒め、色が変わってきたら①を入れる。
- ③ 玉ねぎが透き通ってきて、水分が少しなくなってきたら①を入れる。
- ④ 少し煮詰めて、トロっとしてきたらパン粉を入れ混ぜる。ミートソースのようになったら完成🍴

※①は混ぜておく。

*今回はパンにはさみますが、ご飯にかけたり、麺にかけたりと万能ソースです。ぜひ、ご家庭でもお試しください😊

今月の予定



- 1日(火) 総合防災訓練
- 11日(金) お誕生会
- 17日(木) スイートポテト作り(さくら)
- 21日(月) 敬老の日
- 22日(火) 秋分の日
- 26日(土) 親子運動会

※17日さくら組のスイートポテト作りでは、エプロンと三角巾の準備をお願い致します。

