



給食だより



令和3年9月1日

会津報徳保育園

少しずつ日も短くなり、朝、夕は秋風を感じるようになってきました。とはいえまだまだ残暑も厳しく、食中毒が起こりやすい時期でもあります。ご家庭でも食品衛生に十分気を付けていただきますようお願い致します。また、元気そうに見えても子どもたちの中には夏バテの影響が残っているものです。引き続きご家庭でのバランスの良い食事・睡眠時間の確保にもご配慮をお願い致します。

食育活動

とうもろこしの皮むき(さくら・もも・ぞう)

さくら・・・今年初でしたが、家庭で経験しているお子さんや昨年の事を覚えていたようで、スムーズに何本もむいていました。後片付けも積極的に行う姿が見られた。

もも・・・6月に二回経験しているので作業の進みも早く、上手にひげもとっていました。

ぞう・・・7月に経験しているので少し慣れたようで、ゆっくりと一枚一枚丁寧に皮むきしていました。ひげも上手にとれる子もいました。



スイートポテト

材料 (4 個分)

さつまいも・・・250g
(小1本)

バター・・・15g

砂糖・・・15g

生クリーム・・・30cc

卵黄・・・適量

作り方

- ①さつまいもは皮をむいて、適当な大きさに切る。
- ②柔らかくなるまで煮る。
- ③②の水気をとばし、つぶす。
- ④③にバター・砂糖・生クリームを入れてよく混ぜる。
- ⑤ラミカップに入れて、形を整える。
- ⑥卵黄を溶き、⑤の表面に塗る。
- ⑦180°Cに温めたオーブンで15分位焼く。
(表面に焼き色がつく程度)

**3日(金)にさくら組さんが作ります。
エプロン・三角巾準備お願いいたします。
レシピ参考にしてくださいね。**



～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



今月の予定



1日(水)防災訓練

非常食用のおやつを提供

3日(金)スイートポテト作り(年長児)

10日(金)お誕生会

21日(火)お月見会

25日(土)親子運動会