



給食だよ!

平成24年9月1日 発行

大戸報徳保育園

第 6 号



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つけていただく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食事・睡眠時間の確保にもご配慮ください。



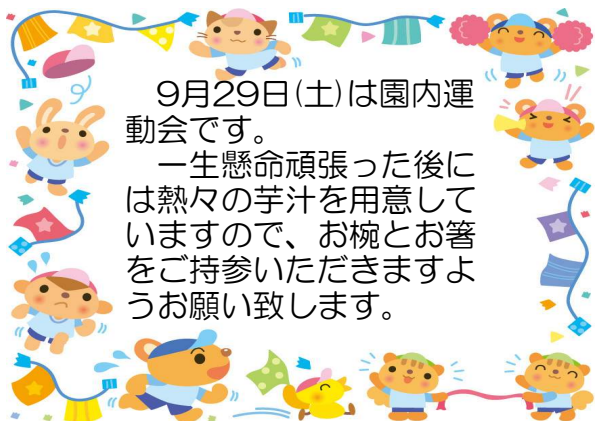
お月見のいわれ



日本では旧暦の8月15日の夜（新暦の9月中旬～10月上旬/今年は9月28日）を「十五夜」と呼び、月見団子やすすき、里芋など、その年にとれた初ものを供えてお月見をする風習があります。

この季節は空気も澄んでいて一年中で一番月が美しく見えることから「中秋の名月」と呼び、古くから眺めてきました。

そんなお月见到ちなみ、給食の献立にも月見うどんやお団子を取り入れています。



9月29日(土)は園内運動会です。

一生懸命頑張った後には熱々の芋汁を用意していますので、お椀とお箸をご持参いただきますようお願い致します。

・新米の季節です・

日本人の主食、お米が収穫の時期を迎えます。お米は私たちのエネルギー源となり、タンパク質・ビタミン・ミネラルも豊富な栄養満点の食材です。秋の味覚とあわせておいしい新米を味わいましょう。



お誕生会メニュー

◆三色丼◆

- ①鶏ひき肉、生姜(すりおろし)、砂糖、醤油、酒を鍋に入れ、ほぐしながら火をとおします。
- ②スクランブルエッグを作ります。
- ③いんげんをゆでて小口切りにし、白いご飯に混ぜ込みます。このとき薄めに塩味をつけておきます。
- ④③のご飯を盛り、鶏そぼろとスクランブルエッグをのせたらできあがり!

◆いんげんをそのまま盛りつけるのではなく、ご飯に混ぜることによって苦手な子でも食べやすくなります。ご家庭でもぜひお試しください。

