



給食だより

平成28年10月1日 会津報徳保育園

所々で稲刈りもはじまり、美味しい新米が出回る時期になってきました。お米だけでなく、さんま・きのこ・りんご・くりなど美味しい食材も沢山出回ります。旬のものは、栄養も豊富です。秋の味覚を味わいながら、かせなどに負けない体を作りましょう。



食欲の秋

天気の良い日は、旬の食材でお弁当を作って気持ちの良い秋の空気を吸いながら、子どもと一緒に外で食べるのも素敵ですね。

園では14日に秋の小遠足に出かけます。いつもと違う雰囲気の中で食べるお弁当・おやつは、子ども達にとってもきっと、格別でしょう。

*お忙しい中、大変かと思いますが、お弁当・おやつの準備をお願い致します。

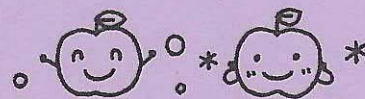


今月の予定

- 7日 お誕生会
- 11日 焼き芋のホイル巻き(もも)
- 14日 秋の小遠足
- 20日 創立記念日
(17日に紅白大福を持ち帰ります)
- 28日 ジャック・オー・ランタンおにぎり作り
(さくら・たんぽぽ)



*園庭のりんご狩り(全園児)
~りんごの実り具合をみて行きます~



食育活動♪

12日 スイートポテト作り(さくら組)

- ◎ ~生卵割りに挑戦しました!!~
 - ① 生卵を割り、黄身と白身に分け、それぞれカップに入れる
 - ② ラミカップに煮たさつま芋を入れる
 - ③ ①の黄身をスプーンを使って②のさつま芋に塗る一連の作業をおこないました。
- 卵が“生”だと分かると、「こわーい」「どうするー」と色々な声が聞こえてきました。上手に出来る子と、なかなか手が出ない子と、様々でした。「お家でもやってみる!!」という声も聞こえてきました。ご家庭でもぜひ“生卵割り”を体験させてあげてください。



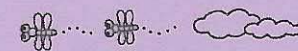
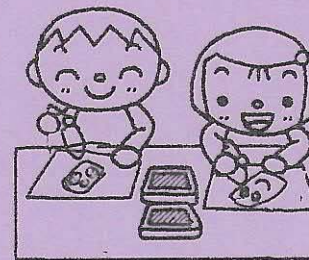
*エプロン、三角巾の準備ありがとうございました。

23日 手作りクレープのトッピング(たんぽぽ組)

焼きあがったクレープの生地にもも缶・みかん缶・パイナップル缶・チョコスプレー・生クリームをそれぞれトッピングしました。

クレープの生地をみて、「大きいチーズ?」「玉子焼き?」と、色々な声が聞こえてきました。

生地で包んだ後に、またトッピングをして見た目も可愛いクレープにしていたお友達もいました。



今月の目標
実りの秋を
感じよう

