



プリスクレールディゾアンジェ安行藤八 2025年 11月

秋も一段と深まり、色とりどりの紅葉が目を楽しませてくれる季節となりました。

秋は旬の魚や野菜、果物などが一段とそのおいしさを増します。

冬の訪れに備え、旬の食材をバランスよく食べて寒さに負けない体づくりをしましょう。



今月の行事食

11月14日は『埼玉県民の日』であり、埼玉県では、新米をはじめとした農産物の種類が豊富な11月を「埼玉県地産地消月間」と定めています。

今月の給食は埼玉由来のメニューや食材を多く取り入れていきます。

18日 里芋ごはん

里芋は古くから埼玉で作られている特産物です。

17日 みそぼてと

じゃがいもに甘辛い味噌ダレをかけた秩父のB級グルメです。

25日 かてめし

「かて」とは混ぜ合わせるという意味です。

昔、お米が中々買えなかった人々が、お米の量を増やすために余った野菜くずなどを入れてご飯を炊いたことから生まれた埼玉県全域に伝わる郷土料理です。園では人参やごぼうを入れたご飯を提供します。



10月の食育活動報告

*つくし・どんぐり:野菜に触れよう

かぼちゃ・じゃがいも・キャベツに触れてみました。怖がっていた子や自ら積極的に触れに行く子など個性豊かな反応が見られ、キャベツも自由にちぎってくれました！

*たんぽぽぐみ:しめじ・えのきほぐし

「きのこ！！」と元気に答えてくれる位みんな興味津々でした！器用に手先を使って1本1本ほぐしてくれて、えのきもしめじも名前を覚えてくれたようです！

もみじ・さくら・けやきぐみ:お月見さつまいも団子作り！

10月6日のお月見に合わせておやつのお月見さつまいも団子をお月様みたいにまん丸に丸めてもらいました！慣れないお団子づくりに少し苦戦していましたが大きいを作る子や小さいのを作る子などみんなそれぞれ思い思いに自分だけのお団子を丸めていました！！最後は給食室で焼いてみたらソースをかけて食べました。自分で作ったからかあっという間に完食してしまいました！！

