



プリスクレールディゾアンジェ戸塚安行 2019年 秋号

ようやく暑さも落ち着き、秋がやってきました。季節の変わり目は寒暖差があり、体調を崩しやすくなります。スポーツの秋ですから、たくさん体を動かし、秋の美味しい味覚をたくさん味わいたいものです。園でも子供たちに秋を満喫してもらえるような給食を提供していきたいと思えます。



## 行事食

\*9月13日 お月見メニュー

お月見カレー・ごぼうサラダ・巨峰

子供たちの大好きなカレーライス、ウサギ型のご飯とスライスしたゆでたまごで、お月見をイメージしました。

おやつ：まんまるおさつ

\*9月24日 お彼岸メニュー

ごはん・秋鮭のチャンチャン焼き・小松菜のごまあえ・かきたま汁

おやつ：きなこおはぎ

\*10月31日 ハロウィンメニュー

ハロウィンライス・ポテトサラダ・かぼちゃスープ・フルーツ

おやつは、トリックオアトリートでお菓子をもらいに行きます♪



## 8月・9月の食育活動報告

\*野菜に触れる(かめぐみ・らっこぐみ)

スイカやオクラなどの夏野菜や、ブロッコリーやキャベツなどの緑の野菜などを持ってみたり匂いをかいだりしました。春のころより野菜の名前をたくさん言えるようになってきました。興味を持って自ら手を差し出してくれる子が多かったです。

\*とうもろこしの皮むき(ぺんぎんぐみ・まんぼうぐみ)

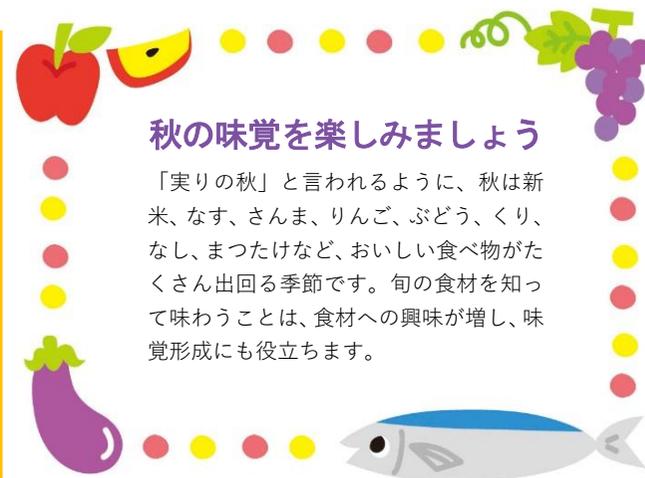
葉のついた姿を見て「とうもろこし!」と知っている子もいましたが、みんなで一生涯命1枚ずつむいていくと、黄色い姿が見えて大喜びでした。

\*おにぎりづくり(ぺんぎんぐみ・まんぼうぐみ)

みんなで初めてのおにぎりづくりでしたが、三角のおにぎりを目指す子やころころ丸いおにぎりを作る子など個性豊かなおにぎりが完成しました。自分で作ったおにぎりは格別においしかったようでした。



給食室からアンケートのご協力をお願いいたします。  
10月18日までのご提出をお願いいたします。



## 秋の味覚を楽しみましょう

「実りの秋」と言われるように、秋は新米、なす、さんま、りんご、ぶどう、くり、なし、まつたけなど、おいしい食べ物がたくさん出回る季節です。旬の食材を知って味わうことは、食材への興味が増し、味覚形成にも役立ちます。