

給食だより10月

朝、晩肌寒さを感じる日も増えましたね。10月は運動会があります。

秋晴れの空の下、子ども達の日々の成果を見守りましょう。運動量が増え食欲も増してくる秋。旬の味わい、豊かな感性や味覚を育てていきましょう。

園の生活に慣れてきたリス組が『玉ねぎの皮むき』をしています。緑組は翌日に使う全部の人参の皮をむいてくれています。黄組は皮むきの練習のため1日1本（1日1人）の人参の皮むき練習が進んできて今は1日3本（1日3人）の皮むきをしてくれています。今月も乳児、幼児問わず『玉葱の皮むき』『きのご類をばらす』等のお手伝いをする予定です

10月の献立

緑組の個人メニューが続きます。クラスメニューは、27日黄組『さくらごはんから揚げ コロコロスープ りんご』です。

お米は新米になります。今月はお肉の代わりに『大豆ミート』を使用したメニューを取り入れました。子ども達が喜んで食べてくれるといいなと思っています。災害時や緊急時の給食で肉や魚が手に入りずらい時の『蛋白源』に備蓄としても常備していきたいと考えています。

おいしい行事

収穫祭

農産物の収穫に感謝し、翌年の豊作を祈願する祭りで、世界中で様々な収穫祭が行われています。日本では、稲の収穫時季にあたる秋の行事として各地域で引き継がれています。

食育クイズ

Q 次のうち、米から作られている食べ物はどれでしょうか？

- ① ようかん ② せんべい ③ マシュマロ

A ② せんべい

うるち米の粉を練り、平たく伸ばして、乾燥させ、焼いたものがせんべいです。米所の新潟県は、米菓産業が有名です。

