



令和5年度 11月わかばみや保育園
増田 綾乃

日が暮れるのが一段と早くなり、朝晩の冷え込みにますます秋を感じるこの頃。子ども達は、どんぐりやまつぼっくり、落ち葉集めを楽しんでいるようです。「とんぼのメガネは～」と可愛らしい歌声も聞こえてくるようになりました。さて、10月は柿やりんご等秋の味覚に触れる事ができました。柿が出た際には「おいしそう！」と待ちきれない様子の年長さんや不思議そうに見つめているぱんだ組さんなど様々な反応が見られました。11月も旬の食べものをたくさん取り入れた給食提供していくので楽しみにしていってくださいね。

さつまいもほりをしました

春に芋さしをしたさつまいもが猛暑に耐えてとても大きなさつまいもになりました。子どもたちはいもほりを楽しみにしていたようで、農園に到着すると、土から少し頭の出ているさつまいもに気づいて「あ！あそこにあるよ」「大きいさつまいも採るからね！」と張り切っている様子でした。宣言通りの大きなさつまいもを収穫し、嬉しそうに見せてくれました。うさぎ組さんも採れたさつまいもで親子クッキングをしました。初めてのクッキング、とても楽しそうでしたね。後日、年長児が考えた方法でさつまいもをぱんだ組、ぞう組で分けようと思います。その際、アンケートを配布致します。ご協力をよろしくお願いいたします。



園のホームページのアルバムに食育の写真を載せるようになりました。月末に更新していて食事中やクッキング等の写真を掲載していくのでぜひ見てください。また藤枝市内の保育施設の人気メニューをクックパッドで紹介しています。子ども達に人気の保育園メニューをご家庭でも楽しんでみてくださいね。



<ふきよせご飯>



材料 4人分

- ・米…1.5合
- ・もち米…0.5合
- ・しょうゆ…大2
- ・塩…少々
- ・みりん…大2
- ・人参…4g
- ・しめじ…100g
- ・さつまいも…100g
- ・グリーンピース…少々

作り方

- ① しめじは食べやすいように裂き、さつまいも、にんじんは角切りにする。
- ② 米を研ぎ、水を規定量入れ、調味料と①、グリーンピースを入れ炊き込む。

保育園でも人気のメニューです



～旬の食材～

ブロッコリー、ごぼう、さつまいも、さといも、れんこん、さば、はまち、りんご

