

給食だより

令和6年度 11月 プメハナ リコエルアこども園

柳下 朋香

これからは温かいものや冬野菜が一段と美味しく感じる季節になりますね。柿やりんごなど秋の味覚がいっぱい登場する、くだものれっしゃを元気いっぱい歌っている声が給食室まで聞こえてきます。この頃朝晩の寒暖差が厳しく、免疫力が低下しやすい時期でもあるので、給食では温かいものや旬の食材を取り入れていきたいと思います。これからの寒さに負けないよう、手洗いうがいなど体調管理にも気を付けていきましょう。

さつまいもを掘ったよ！

春に芋さしをしたさつまいもが大きくなっているか、わくわくどきどきな様子でプメハナっこ農園に出発しました。農園に着くと、さつまいもがちらっと頭を出しているのが見えて、「あ！見えた！たくさんできてる！」と嬉しそうに教えてくれました。尻もちをついたり、友達と協力したりしながら、夢中になってたくさんのさつまいもを掘ってくれましたよ。早速、「大学芋食べたい！」「焼き芋にしたい！」「さつまいもご飯がいいな～！」という声が聞こえてきたので、11月の給食やおやつに登場します！

今年は豊作で、給食では使いきれないほどさつまいもが採れたので、年長児にどうしたいかを聞くと、くじを引いてもらい、1人1本ずつ家に持って帰りたいという意見が出たので、収穫祭を行いました。アンケートを配布しましたので、ご協力よろしくお願いします。



七五三のお祝い

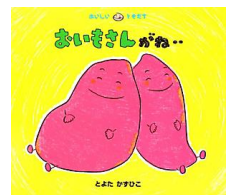
11月15日は七五三です。これまで無事に成長したことに感謝し、今後も健やかであるようにお参りをします。また、千歳飴は細長い見た目から、子どもの「長寿」や「健やかな成長」を願う象徴となっています。ぜひ、長寿の願いを込めて「千歳飴」を食べてお祝いしましょう。

園では、園長先生直伝のピンクと黄色のかわいらしいおこわが出ます。とても素敵なので楽しみにしててください！



11月のお楽しみ給食の絵本は…

11月のお楽しみ給食のテーマ絵本は「ぼくらはうまいもんフライヤーズ」と「おいもさんがね…」です。ぼくらはうまいもんフライヤーズからは、どんな揚げ物がでてくるかな…？おいもさんがねは、おいもがどんなふうに変身して登場するかな？お楽しみに！



<旬の食材>

ごぼう、さつまいも、さといも
れんこん、ブロッコリー、りんご
柿、きのこ類、栗、さんま、鮭



<りんごパイ>



- 材料● 4人分
- ・りんご…1/2個
 - ・無塩バター…2g
 - ・砂糖…8g
 - ・はちみつ…12g
 - ・レモン汁…4g
 - ・さつまいも…150g
 - ・餃子の皮…12枚
 - ・油…適量

- 作り方●
- ①りんごは薄いいちょう切りにする
 - ②さつまいもは皮をむいて一口大に切り、柔らかくなるまで茹でてつぶす
 - ③①とAを鍋に入れて煮る
 - ④②と③をよく混ぜ、餃子の皮で包む
 - ⑤ホットプレートで両面に焼き色がつくまで焼いて完成

A