



給食だより

朝夕は秋の空気になり、涼しくなってきましたね。子どもたちも食欲がすっかり戻り、カレーライスや麻婆飯などのかけものの日にはどれだけお米を炊いても追いつかなくなりました。10月の献立にはきのこやさつまいもなど秋の食材を取り入れ、4日のお月見ではお団子を飾りながら秋の収穫に感謝するんだよと伝えていきたいと思います。そして運動会にむけて頑張っている子どもたちに、今年もそれぞれのクラステーマにそったクッキーをプレゼントしたいと考えています。

【夏野菜クッキングー幼児でピザ作りー】

“夏野菜を使ってピザ作りを楽しもう”

“お泊り保育での経験を活かして、そう組は野菜を切ろう”

この夏トマト、きゅうり、なす、ゴーヤ、枝豆とたくさんの夏野菜の収穫をしてきました。畑じめをする前にせっかくなら採れた野菜を使ってクッキングを楽しみたいと、幼児の子どもたちとピザ作りをしました。そう組さんの力を借りて、ゴーヤ・ピーマン・ミニトマトの具材を切ってもらい用意しました。今回はケチャップを塗った餃子の皮に自分の好きな具をのせて最後にチーズをトッピングしホットプレートで焼きました。具材を顔のように並べる子がいたり、ケチャップだけ塗ったのをおせんべいの様に焼く子がいたりと思いついて作って食べる姿がありました。普段野菜が苦手な子も「食べたよ！」と教えてくれたりと、みんなでピザ作りを楽しむことができました。



【世代間の献立紹介】

- ・梅ご飯（そう組さんと一緒に作った梅干しです）
 - ・あじのごま焼き
 - ・五目大豆煮
 - ・かぼちゃのお味噌汁
 - ・梨のコンポート
- 梨、水、砂糖、レモン汁を入れて煮込むだけ★

