



# 給食だより

公園の木々が色づいてすっかり秋めいてきました。食べ物がおいしい季節になりましたね。11月はさんまや、畑で掘ったさつまいもでやきいもをして、秋の味覚を楽しみたいと思います。

## 【ののかぜひろばがんばってね給食】

そらとやまでは、テーマにちなんだエルマーの冒険にでてくるりゅうのハンバーグ、すみれはアイスクリームの形のハンバーグ、たんぼぼはかっぱのハンバーグを作りました。どのクラスもとても楽しんでくれて、あっという間に完食しました。

たんぼぼでは「かっぱさん、食べてもいいのかなあ」と迷う様子もありましたが、「ハンバーグでげんきもりもりになって、ののかぜひろばもがんばろうね！」と言うと食べ始めて「星のにんじんたべたい！」にんじんも大人気でした。



## 【おやつ屋さん】

すみれ組では、アイス屋さんにちなんで、おみせ屋さんのやりとりをしてみようと思い、おやつ屋さんをしました。すみれで好きなおやつを聞き、かぼちゃドーナツ、ココアドーナツ、おせんべい、りんご、ももを用意しました。給食室のカウンターでおやつ屋さんをして、みんな順番に欲しいものを選び、クラスに持ち帰りウキウキで食べました。

## 【10月誕生会】

10月は、Mくん、NEちゃん、Tくん、Sちゃん、Yちゃん、Mちゃんの誕生会をしました。すみれでは果物を星形に、たんぼぼではくまさんの形にデコレーションしました。みんなでお祝いしてたくさん食べました。

## 【きのこごはん】

以前掲載したきのこごはんのレシピの調味料の分量に誤りがありました。訂正したものを再度掲載いたします。申し訳ありませんでした。

材料（4人分）

米 2合(300g)  
しめじ 1/2パック(50gくらい)  
えのき 1/2パック(50gくらい)  
まいたけ 1/2パック(50gくらい)  
しいたけ 3個(35gくらい)  
醤油 12g(大さじ2/3)  
塩 1g(小さじ1/6) だし汁 適宜

作り方

- ①米は洗って浸水しておく
- ②きのこ類は細かく刻み、調味料と合わせておく
- ③炊飯器にだし汁ときのこから出た汁を2合分入れて、きのこを上に乗せて炊飯する
- ④炊きあがったら全体を混ぜてできあがり