



令和5年11月1日

ランチルーム

梨の花保育園
給食だより

～11月の食育目標～

「収穫祭を成功させよう」



梨の花保育園の大イベント「収穫祭」！！

野菜を収穫するところから始まり、野菜を洗ったり、ちぎったり、包丁でカットしたりと一日中、野菜と触れ合います。みんなで力を合わせて作った「豚汁」の味は格別です。

「和食の日について」

2013年にユネスコ無形文化遺産に登録された「和食・日本人の伝統的な食文化」を次世代へと継承していくことの大切さを改めて考える日として、11月24日を「和食の日」と制定しました。

和食の基本である「甘味」「塩味」「酸味」「苦味」「うま味」の美味しさを給食通して伝えていけたらとのおもいを込めて、これからも給食作りをしていきます。

11月給食・食育活動

◇11月 7日（火）ご当地メニュー

新潟県「カレーラーメン」おやつは「ぽっほ焼き」を作ります。



◇11月 9日（木）食育イベント（こうま・きりん・ぞう）

◇11月16日（水）食材観察（ひよこ・あひる・りす）

◇11月20日（月）クッキング（トッピング）

ドーナツに好きなトッピングをして自分達のドーナツを作ります。



◇11月22日（水）収穫祭 24日は豚汁を作る様子を見てもらいます。

◇11月30日（木）誕生日会メニュー



🍌🍎🍇🍓🍅🍎🍇🍌🍓🍅🍎🍇🍌🍓🍅🍎🍇🍌🍓🍅🍎🍇🍌🍓🍅🍎🍇

食育だより

🍌🍎🍇🍓🍅🍎🍇🍌🍓🍅🍎🍇🍌🍓🍅🍎🍇🍌🍓🍅🍎🍇

～マシュマロ作り～

こうま、きりん、ぞう組さんのお友達で「マシュマロ作り」をしました。
最初に作り方を見てもらいました。「卵白」をミキサーで混ぜていくと白い泡がもこもこしていくことに興味深々でした。そこに「ゼラチン」と「砂糖」を溶かしたのを入れて、混ぜたものをバットに流し込み冷やしてコンスターチを付けたら出来上がりです。

給食室で作ったマシュマロを「きなこ」「ココア」「いちご」の粉から好きな味、2種類を選んで自分でつけて美味しく食べました！



～クッキング～

ぞう組さんのクッキングは「スイートポテト」作りです。10月16日の「さつまいも掘り」でお友だちと協力して収穫したさつまいもを使って作りました。ボールに「蒸かしさつまいも」「マーガリン」「砂糖」「牛乳」を入れて手で潰します。好きな形に丸めて給食室のオーブンで焼いたら出来上がりです。自分で収穫したさつまいもが美味しい「スイートポテト」になって楽しい様子でした！

