



給食だより



実りの秋、食欲の秋です。新米がとれ、食べ物のおいしい季節です。
「食欲の秋」は、だんだん気温が下がり、冬に向けて体温の維持にエネルギーを必要とするためとも言われています。

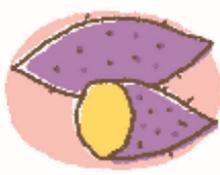
秋が旬の食べ物

実りの秋と言われるように、旬を迎える食材が最も多い季節。秋の旬を食卓に取り入れ、食欲の秋を演出しましょう。

ゴボウ



サツマイモ



ジャガイモ



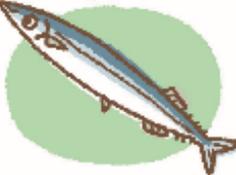
ニンジン



キノコ類



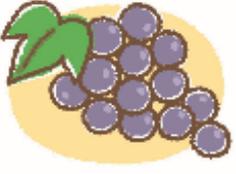
サンマ



サケ



ブドウ



ナシ



カキ



リンゴ



クリ



9月 食育

9月の食育はきりん組さん、たか組さん合同でおにぎりを作りました。
お米がどのようにできるのかを知りました。
農家さんに感謝をしてお米を食べましょうね。



おにぎり作りでは作り方の説明をきちんと聞きみんな上手に握っていました！
今回は丸型のおにぎりを作りましたが、「三角おにぎり作れるよ！」というおともだちもいました(^^)次は三角で作ってみたいですね♪



作ったおにぎりは給食で美味しく頂きました。
頑張っておにぎり作ったおにぎりはとても美味しかったようでおかわりしてまた握っていました。
みんな大変よくできました☆
給食もたくさん食べてくれてありがとう(^^)

