



給食だより



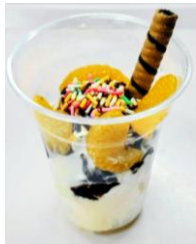
どんぐりころころ、落ち葉がひらひら、秋の訪れを感じる季節になりました。りんごに柿、さつまいもにきのこ、美味しいものがたくさんとれる季節です。秋の味覚を楽しんで元気いっぱいに過ごしましょう。



パフェクッキング



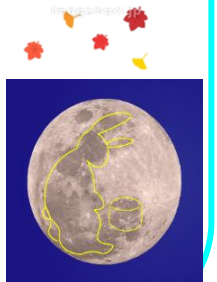
9月に、すわん組とたか組のこどもたちが、おやつ時間にパフェを作りました。アイスクリームをカップに入れて、（1人ずつ小さな絞り袋に入った）ホイップクリームを絞って、チョコソース、缶詰めのみかん、チョコスプレー、ロールクッキーを飾って完成です。かわいく出来上がったパフェはとっても美味しくて、口のまわりに生クリームをたくさんつけながら、夢中で食べていました。甘いものや果物が苦手な子どもも「美味しい♡」とチャレンジ成功。ホイップクリームを絞るのが初めての子どもも「楽しかった～」と大喜びのパフェ作りでした。



十五夜メニュー



9月の25日は十五夜でした。給食はハンバーグにマヨネーズとケチャップで顔を描き、人参の甘煮の耳をつけた、うさぎのハンバーグと、おやつには牛乳ゼリーの上に、卵の黄身に見立てた黄桃のペーストをのせて。目玉焼き風のお月見ゼリー。秋の行事を感じるひとときになりました。なぜ十五夜にうさぎ？ヒントは右の月の写真です。



金魚すくいゼリー

8月の終わりのおやつ時間に、たか・きりん・すわん組で、金魚すくいゼリーを楽しみました。缶詰めのシロップで透明なやわらかいクラッシュゼリーを作り、その中にみかん缶やバナナ、金魚の形に切ったすいかを泳がせて、お玉で金魚すくいをしました。たくさんの金魚をすくって、夏の楽しいおやつを満喫しました。



秋野菜の収穫



春に、たか組のこどもたちが植えたナスやピーマンが、暑い夏に力をため込んでいたのか、涼しくなり復活したようで、次々に実り収穫しました。給食のメニューに入れたり、煮びたしにして食べました。

「秋なすは～」のことわざ通り、とても美味しい秋野菜でした。

