



給食便り

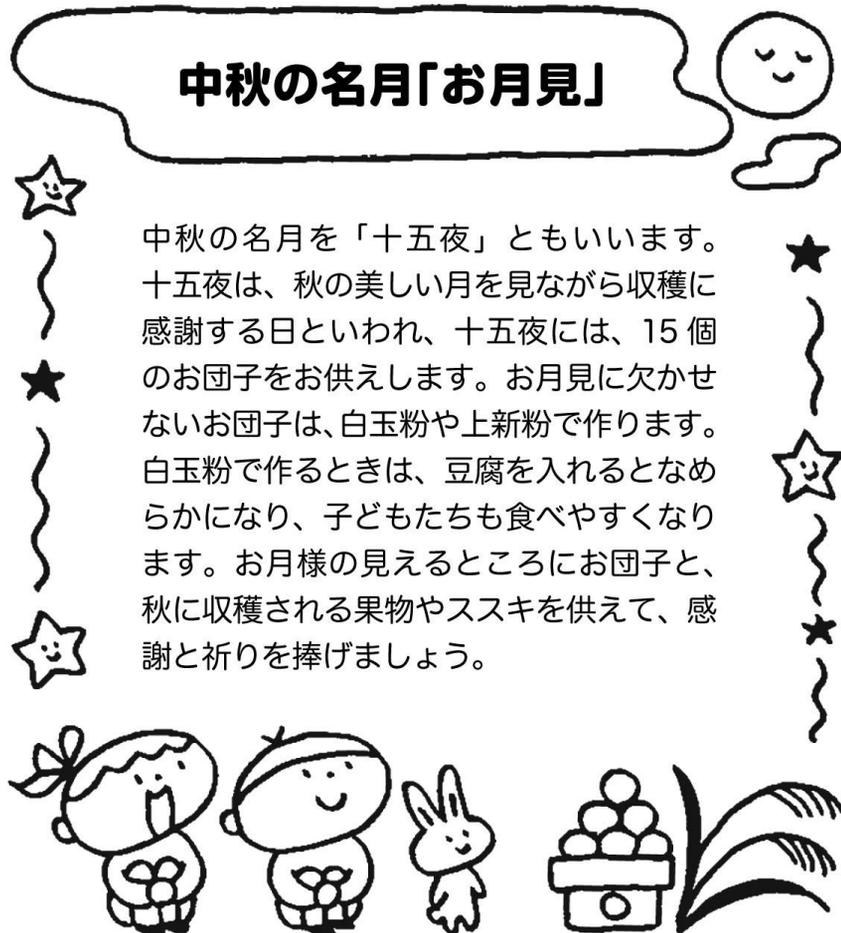


日中はまだまだ暑い日が続きますが、朝夕の風は秋の気配を感じさせるようになってきました。食欲の秋・読書の秋・スポーツの秋・芸術の秋と、いろいろな秋を満喫しましょう。

秋の味覚といえば、サンマ・栗・梨・柿・新米などたくさんの食材があります。給食にも秋の味覚を感じるような献立を取り入れていきます。

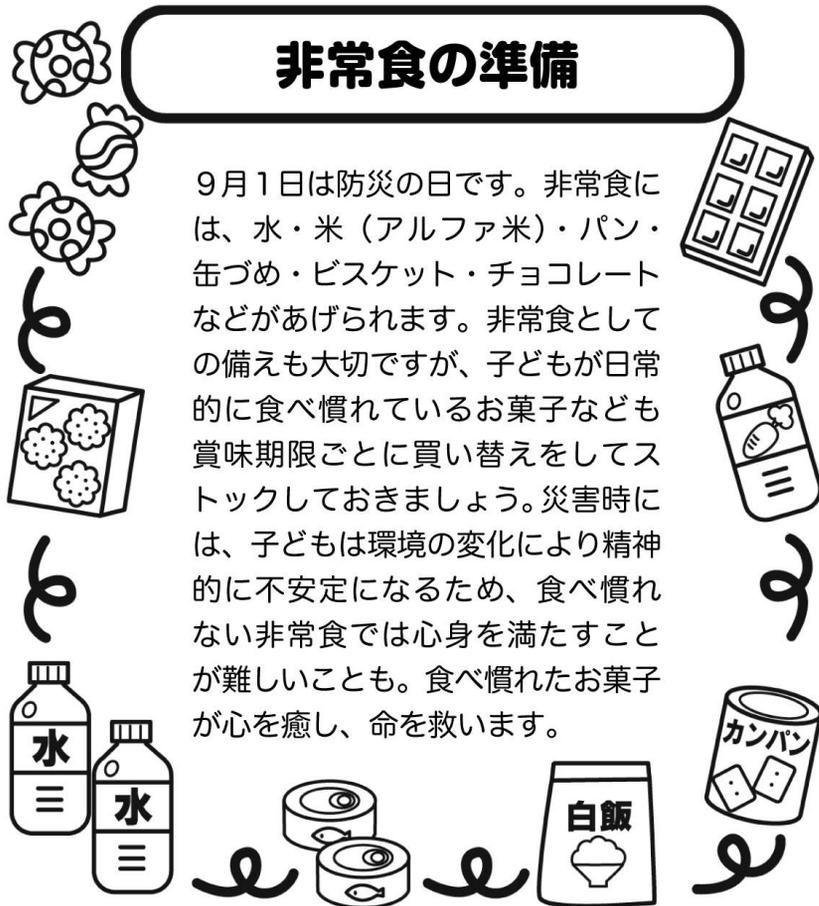
中秋の名月「お月見」

中秋の名月を「十五夜」ともいいます。十五夜は、秋の美しい月を見ながら収穫に感謝する日といわれ、十五夜には、15個のお団子をお供えます。お月見に欠かせないお団子は、白玉粉や上新粉で作ります。白玉粉で作るときは、豆腐を入れるとなめらかになり、子どもたちも食べやすくなります。お月様の見えるところにお団子と、秋に収穫される果物やススキを供えて、感謝と祈りを捧げましょう。



非常食の準備

9月1日は防災の日です。非常食には、水・米（アルファ米）・パン・缶づめ・ビスケット・チョコレートなどがあげられます。非常食としての備えも大切ですが、子どもが日常的に食べ慣れているお菓子なども賞味期限ごとに買い替えをしてストックしておきましょう。災害時には、子どもは環境の変化により精神的に不安定になるため、食べ慣れない非常食では心身を満たすことが難しいことも。食べ慣れたお菓子が心を癒し、命を救います。



キノコの栽培

うさぎ組・ぞう組・きりん組でしいたけの栽培を始めました。収穫出来たら、出張おやつと題し、子ども達の前で、「きのこピザ」を作って見せてあげる予定です。毎日、少しずつ成長するきのこを子ども達はとても興味深く観察してくれています。美味しいピザが出来ると良いです。しいたけは右の写真のように、栽培キットを購入し、各クラスで育てています。



日本の郷土料理

第6弾は近畿地方です。日本最大の湖である琵琶湖、大阪平野などの中央低地、紀伊山地、丹波山地、リアス式海岸等、多種多様な地形によりいろいろな郷土料理があります。

9/7 (火) お好み焼き (大阪)

戦前から屋台で親しまれ、当時は1枚1銭で食べられたため、「一銭焼き」と呼ばれていたそうです。お好みでいろいろな具材を入れるのが特徴です。



9/16 (木) 姫路おでん (兵庫)

姫路おでんとは生姜醤油で食べるおでんのことを言います。甘い生姜醤油にをかけて味を調整して食べたのが始まりではないかと言われています。



9/29 (水) かやくご飯 (大阪)

炊き込みご飯のことを言い、「加薬」という字を当てます。加薬は漢方の用語で「薬の効果を高めるために加える」といった意味があり、米に様々な食材を加える事が加薬と似ているのでこの名が付いたとする説があります。



9/30 (木) めはり寿司 (和歌山)

山仕事の際に持って行く弁当として作られたもので、高菜を巻いたおにぎりです。目を張るくらい口を開いて食べたことから名が付いたとされます。子どもの頭くらいの大きさだったそうです。

