



給食だより

みんなをつなぐ、
わりわりをずっと。



少しずつ暑さも落ち着いて、秋が近づいてきました。

季節の変わり目で寒暖差があり、体調を崩しやすい時期でもあります。

体調管理をいつも以上に気をつけて、元気に過ごしましょう！

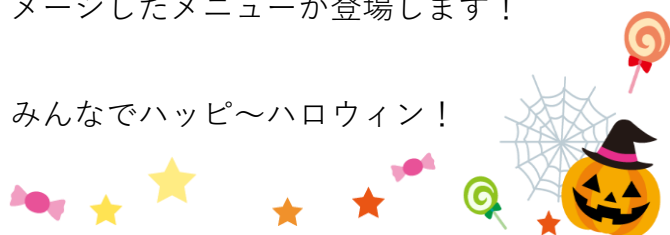


10月31日は「ハロウィン」

古代ヨーロッパでは秋の収穫を祝うと同時に、悪霊を追い払うお祭りでした。

ジャック・オー・ランタンを飾ったり、人々は仮面や衣装で仮装をしたり、現代では楽しいイベントの一つになっています。保育園のハロウィン給食では、おばけをイメージしたメニューが登場します！

みんなでハッピー～ハロウィン！



郷土料理「大分県」



今回給食に登場するのは、「とり天」と「のっぺ汁」です！

鶏肉に衣をつけて揚げたとり天と、野菜などが入った汁にとろみをつけたのっぺ汁。

「のっぺい」とも呼ばれ、片栗粉や葛粉で汁にとろみをつけるという意味です。とろみがあるので具材と汁が一緒に楽しめるのも特徴です。

いつもの給食とはひと味違う、大分県の味を楽しんでみましょう♪

今月の食育

おこめ



新米の季節がやってきました！

今月の食育では、「お米はどうやってできるのかな？」

ペープサートを使って、お米がどのように成長していくのかをクイズ形式で紹介します。

ご家庭では、親子で「お米をあらう」ことに挑戦するのもおすすめです。お米を水に入れて軽にかき混ぜると、水が白くなります。

「どうして白くなるのかな？」透明から白に変わる様子を親子で体験してみましょう！



給食レシピはこちらから♪

