

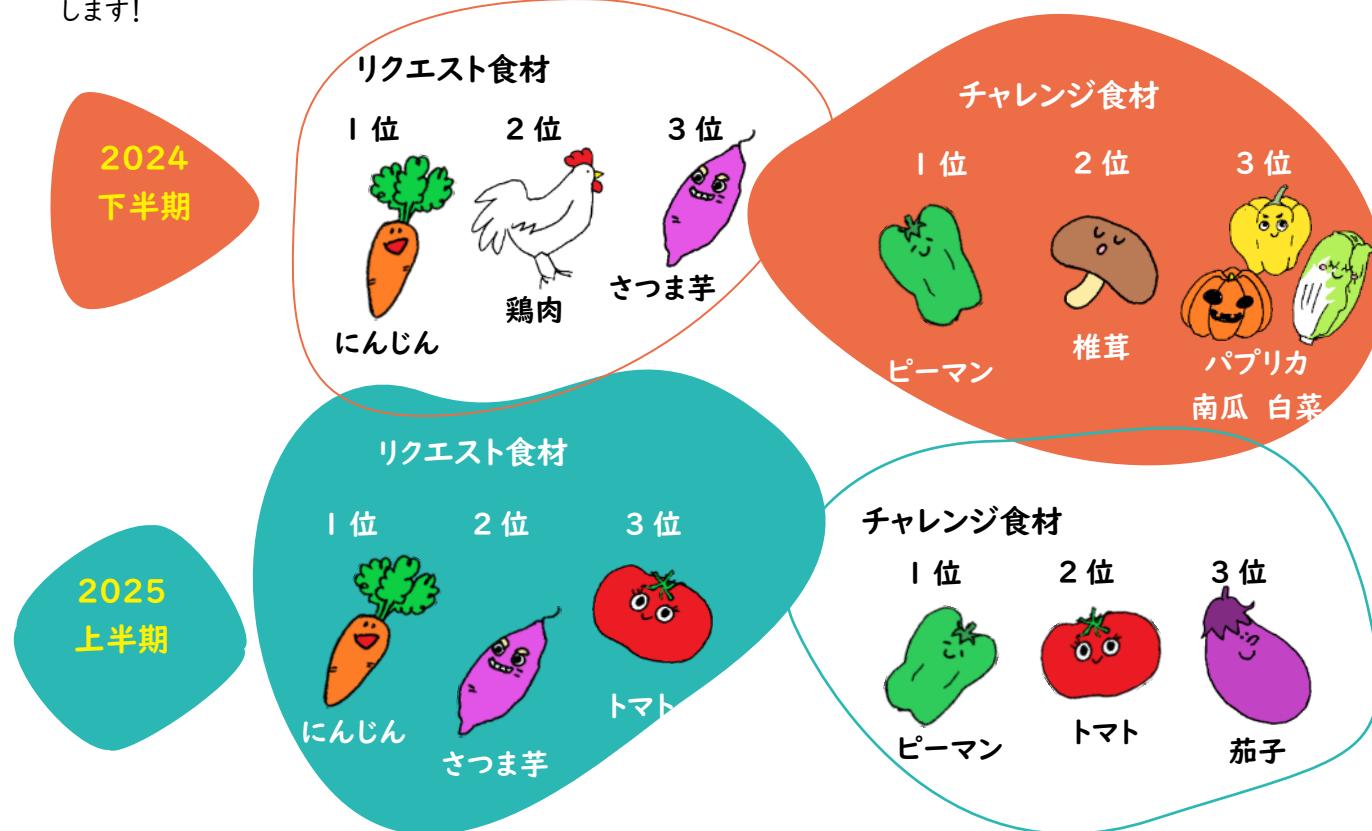
食育だより 秋の号

秋の目標

- ・自然の味や香りを感じられる季節の食材を味わい、食欲の秋・実りの秋を楽しんでゆく。
- ・園行事や日々の献立の中で五感を通して食材に親しみ、自然の恵みや命への感謝の気持ちを育んでゆく。

みんなのリクエストは…？！

どんな食材が子どもたちのリクエストメニュー、チャレンジメニューとして選ばれたのでしょうか？2024年度下半期、2025年度上半期に法人全体の子どもたちがリクエストした食材、チャレンジした食材の上位3つをご紹介します！



七夕メニュー

8月7日は旧暦の七夕まつり。それに合わせて、昼食とおやつで特別メニューを提供しました！昼食は、三色丼の上に星形の人参をトッピングして、天の川風に。すまし汁にも星形のオクラや、夏ならではの冬瓜、天の川の流れをイメージしたそうめんを飾りました。おやつは夜空をイメージした紫色のブドウゼリーに、白い星形の豆乳ゼリーをトッピング。楽しんで食べてください！



配布レシピ、是非ご活用ください！

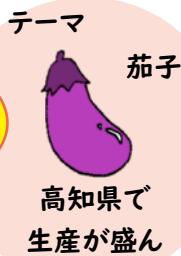
園では、日々の献立から、保護者のみなさんにご紹介したい一品を「配布レシピ」として掲示しています。旬の食材を使ったものや、子どもたちに人気のレシピ、調理のアイデアなどを、栄養士が提案し、園長や保育者など全職員が参画のもと、内容の検討をしています。写真を撮っても良し、持ち帰っても良し、ライブラリースペースに設置しています。ぜひお気軽にご利用ください！



誕生日会メニュー

誕生日会の日の昼食は「〇月のもりもり献立」として、旬の食材を取り上げた献立になっています。また、3歳以上児には、旬の食材にまつわる話や、関連する都道府県の紹介を「エプロンタイム」として行っています。元気もりもり、食欲もりもり、さらには楽しい内容が盛り沢山の献立です。

- 夏野菜麻婆
- 春雨のさっぱりサラダ
- 中華風ツナポテト



茄子をはじめとした、夏野菜が主役の麻婆が登場しました。以上児は茄子の素揚げをトッピング。夏野菜は水分が多く含まれているものが多く、ほてった体を冷ましてくれる効果があります。

8月

- 鶏肉とズッキーニのトマト煮
- マカロニサラダ
- 冬瓜とひき肉のカレースープ



鶏肉とトマトの旨味がぎゅっと染み込んだ、ズッキーニが主役の献立でした。体を冷やしてくれる旬の冬瓜はひき肉と合わせ、カレーの香りが食欲をそそるスープにしました。

9月

- ヤンニヨムチキン
- えのきたけと春雨のナムル
- わかめと大根のスープ



一年中売り場に並ぶ「きのこ」ですが、天然では秋に旬を迎えるものが多いです。その中の一つである「えのきたけ」を、春雨と合わせてナムルにしました。主菜は辛くないケチャップベースの味付けのヤンニヨムチキンでした。



茄子は白色から紫色に変化することを紹介しました。変化する理由を尋ねると「みずかけたら いかがわる?」と考えていました。

茄子をより美味しく食べられる調理方法のクイズをしました。「にるは ちがうとおもう!」「あげる!」と考えていました。



ズッキーニの種類を紹介しました。緑色のズッキーニを見て「そだてる!」と日々の活動と結びつけていました。



ズッキーニの収穫のタイミングについて考えました。「はっぱが おおきくなったら?」と予想していました。



人工栽培と自然に生えるえのきたけを比較しました。「たいようあたらないから しろいのか!」と納得していました。



えのきたけには“ゆきのした”という別名があります。由来を伝え、別名を予想してもらうと「ゆきたけ!」「しだけ?」と考えていました。

