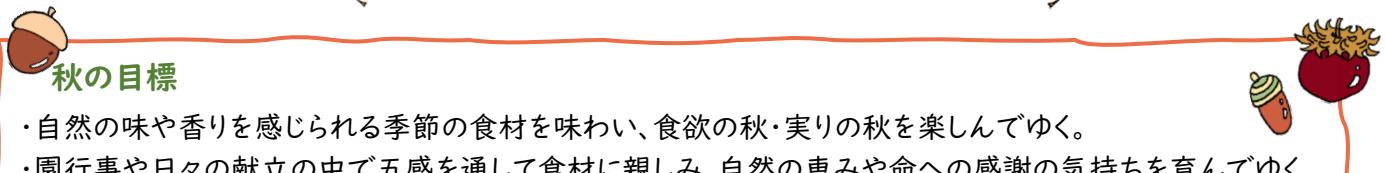


食育だより 秋の号



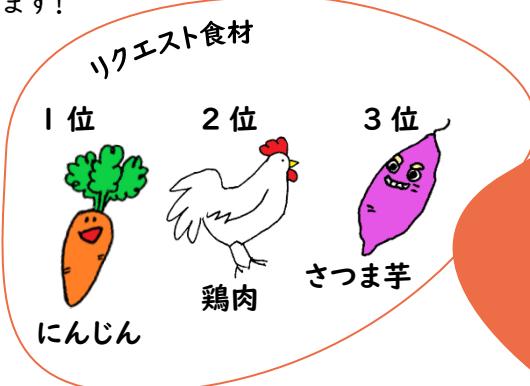
秋の目標

- ・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！

2024
下半期



チャレンジ食材

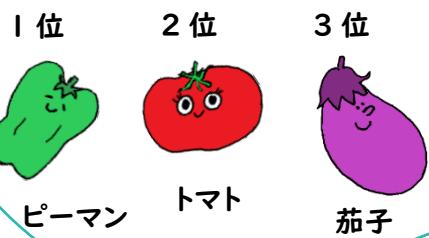


南瓜 白菜

2025
上半期



チャレンジ食材



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。楽しんで食べてくれました！



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考のもと、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、ホワイトボード下に設置しています。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。

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。

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。



茄子は皮と中身で色が違うことを発見!じゃあトマトはどうだろう?同じものの、ちがうもの、様々な発見がありました。



茄子の実物を見て、「外はつるつるしてる!」「中はぶにぶに~!」といって楽しんでいました!



ズッキーニと胡瓜を見比べてみました!「上の部分が違う!」「中の色が違う!」など気づきがたくさん挙がってきました。



ズッキーニに多く含まれているビタミンCを「しーちゃん」というキャラクターで紹介しました!「みんなを元気にするパワーをあげるよ!」



数種類のきのこの匂いを嗅ぎくらべてみました♪「いい匂いする!」「くさい!」と口々に感じたことを話していました。



ゆりさんには長野県にある松本城を紹介しました。園長が出張先で撮影したお城の写真や動画を活用。「園長先生写ってる~!」と嬉しそうな子どもたちでした!