



給食だより



リクエストメニューを紹介します

① 献立名 ② 選んだ理由



- ① カレーライス
- ② 大好きだから



- ① 切干大根の梅サラダ
- ② 切り干し大根と酸っぱいのが好きだから



- ① 鶏肉のコーンフレーク焼き
- ② 鶏肉の皮が好きだから

味覚の授業を してもらいました



錦町にある山源さんにお越しいただき、ふじ・きく組を対象に甘い・苦い・すっぱい・しょっぱい・うまみの授業をしてもらいました。「目（見る）・手（触る）・鼻（匂う）・耳（聞く）・口（味わう）の五感を使って味覚を感じましょう」「そしてお友達と相談はしないよ」「自分だけでしっかり考える事」を始める前に約束しました。塩から始まり、酢そしてチョコレート→砂糖→出汁の順番で少しずつ味見をしました。「10時のおやつにチョコレートをどうぞ!」と言われ嬉しそうにパクっとしましたがその表情はすぐに一変・・・なんとこれはカカオ100%!顔をしかめる子や「うっっ…」と苦そうな顔をする子。そのあとすぐに砂糖を舐めると口の中に甘さが伝わりホッとしていました。最後に出汁を頂き「これは何からとった出汁でしょう?」の質問に、ふじ組の男の子が「かつお節!」「昆布!」と答え見事正解★みんなからの拍手にとても嬉しそうでした。今回の授業では給食やお家のごはんは、ただ味付けをしているのではなく、甘味・塩味・うま味などを混ぜて美味しくなっていることを学ぶいい機会になったと思います。またお子さんにどんな内容だったか聞いてみて下さいね。



今年は雨の為、祖父母の方々や芋掘りは出来ませんでした。後日子どもたちで行いました。今年の収穫量は28.3kgと昨年よりは少なかったですが、自分の手より大きいお芋を見つけては大喜びでした。ありがとうございました。



旬を食べよう!

秋といえば『読書の秋』『スポーツの秋』がありますが、やっぱり『食欲の秋』ですよ。『さつまいも・きのこ類・梨・柿』などが旬となり美味しくなります。お家でも様々な秋の食材を楽しんでみませんか?一部ですがさつまいもレシピを紹介します。



いがぐりボール

【材料】さつまいも・・・中1本 砂糖・・・大さじ1
小麦粉・・・適量 そうめん(乾)・・・15g程度

- 【作り方】
- ① 潰したさつまいもに砂糖を入れて混ぜ、好きな大きさに丸める
 - ② ①を水溶き小麦粉にくぐらせ粉々にしたそうめんをまわりにまぶす
 - ③ 180℃の油でそうめんがきつね色になるまで揚げる

先日一人カラオケ&ランチに行ってきました。おひとり様を大満喫しました♪三浦



息子が連合音楽祭に出ました。行かれなかったのが楽しみです♪山根