



2024. 10. 1 戸塚愛児園

暑さはまだ続いておりますが、秋空が広がり草花も少しずつ色づきはじめました。
さて、秋といえば「食欲の秋」「スポーツの秋」「読書の秋」など色々な“秋”があります。愛児園の子どもたちは、毎日元気いっぱい、たくさん遊んだあとにはお腹がペコペコになり、給食を楽しみに待っています。特に、人気メニューの日には朝から楽しみにしてくれています。
長引く暑さで、短く感じる秋ですがお子さんと一緒に「〇〇の秋」を楽しんでみてはいかがでしょうか。

✿ 9月9日に重陽の節句を行いました。 ✿

給食では、「菊の花を入れたほうれん草のお浸し」を食べました。
花びらの入ったお浸しを初めて食べる子どもたちは、花びらが入っていることに少し驚きながらも「きれい」「可愛い」の声があがりました。今後も、日本の伝統行事を大切に、食育活動を行っていきたいと思います。

☆延期になってしまったゼリーバイキング(10月3日)とカレークッキング(10月8日)を行います☆

【4・5歳児ゼリーバイキング】

愛児園では初めてのゼリーバイキングを行います。
3種類の味(グレープ・ピーチ・青りんご)のゼリーと缶詰の果物(パイン・黄桃)を、キラキラの透明カップに入れて食べます。

いつものおやつと違って、自分で好きな味や果物を選ぶので、子どもたちや職員も楽しみにしています。
何の味が人気なのか、楽しみです。



【5歳児カレークッキング】

人参・じゃが芋・玉ねぎを洗い、皮をむいて、初めて包丁を使って野菜を切ります。

「包丁」や「ピーラー」を使用するので、最初に栄養士からクッキングで使用する時の説明があります。
野菜が切れたら、お肉や野菜を子どもたちの目の前で煮込みます。

その後、自分たちでルーを入れて完成です。
どんな「カレーライス」が出来上がるのか、楽しみですね。



【10月31日 ハロウィン】



ハロウィンの発祥は、2000年以上も前。秋の収穫を祝うとともに、悪霊を追い払う行事としてヨーロッパの古代ケルト人が行っていた祭礼「サウィン」が起源と言われています。日本の「お盆」です。

では、ハロウィンに「かぼちゃ」を使うのはなぜでしょう？実は、もともとのハロウィンでは、「かぶ」を使ってジャック・オ・ランタンを作っていましたが、アメリカでは「かぶ」をあまり食べない為、生産量が少なく「かぼちゃ」の方が多く収穫されていたからなんだそうです。

そして、「かぼちゃ」の黄色は魔除けの色であり栄養価も高いことから、かぼちゃを食べて無病息災を願ったとされています。

当日は職員もちょっとした仮装を行い、幼児クラスはお菓子を頂いたり各クラスハロウィンパーティーを楽しみます。給食のメニューは、子どもたちに人気の「鶏肉のカレー風味焼き・春雨サラダ」午後おやつには「かぼちゃのケーキ」を食べます。

みんなでハロウィンパーティーを楽しみましょう♪



【人気のレシピ ♪ メカジキのオニオンドレッシングがけ】

幼児1人分

・めかじき	50g
・片栗粉	3g
・油	3g
・玉ねぎ	3g
・砂糖	1.5g
・しょうゆ	1.5g
・酢	2g
・水	2g

乳児1人分

40g
2.4g
2.4g
2.4g
1.2g
1.2g
1.6g
1.6g

- ① 玉ねぎをみじん切りにし、茹でて水気をきる。
- ② 砂糖・しょうゆ・酢・水を合わせて火にかける。
- ③ ①と②を合わせてドレッシングを作る。
- ④ めかじきに片栗粉を軽くまぶし、油を薄く塗る。
- ⑤ ④を180℃のオーブンで13分焼く。
- ⑥ ⑤に③のドレッシングをかけて出来上がり。

☆オニオンドレッシングは、鶏肉にかけても合います。ぜひ参考にしてみてください☆

