

# 給食だより

令和7年度  
9月号

9月1日は防災の日です。ご自宅でも防災グッズの用意や点検をされていることと思います。その際、非常食にお子様がいままで食べているおやつを加えておくと、万一のときにも不安を和らげてくれる効果があります。



## お月見を楽しむ

旧暦8月15日前後の満月を十五夜といい、すすきを飾り、月見だんごやお酒を備えて月を愛でる風習があります。9月の誕生会メニューはハンバーグを満月に見立てて提供します！お楽しみに♪



## 地産地消のすすめ

「地産地消」は、子どもたちが農産物を身近に感じることでできるよい機会です。旬の食材で季節を感じ、地域の特産物や伝統食などを通じて地域への関心や愛着を深め、感謝の気持ちを持った豊かな人間にそだつでしょう。



## 9月郷土料理「呉汁」

「呉汁」は稲作や畑作を行っていた地域を中心に、埼玉県全域で愛される郷土料理。特に稲作が盛んな地域では痩せた土地でも十分に育つ大豆を田んぼのあぜに植え、土地の有効活用を目的に育てることが多くありました。大豆を水に浸し、すりつぶしたものを「呉(ご)」または「醐」というそうです。呉汁は、その呉をみそ汁に入れたものを指しますが、醤油や塩で味付けすることも。収穫された大豆は秋から冬にかけて出回り、大豆とさまざまな野菜の入った呉汁は、栄養価の高い料理です。



## クッキング報告

そろぐみが育てたなすと、幼児クラスで育てたピーマンを使って、餃子ピザ作りをしました！ほしくみ子どもたちも上手にケチャップを塗り、自分たちでトッピングをして楽しく出来ました♪ みんなべろりと食べてしまいました！！



ほしくみさんがピーマンの種取りをし、そろぐみさんがピーラーでなすの皮むき、にししくみさんがピーマンとなすを切りました！切った野菜は、炒めてピザの具でトッピングしてホットプレートで焼いて食べました！