

食べもの通信

平成27年10月
発心保育園

実りの秋、食欲の秋です。
給食でも枝豆、栗、畑で採れた野菜など給食に毎日提供されています。
子ども達の食欲も益々増えています。



うらら農園では、今 ブロッコリー、キャベツ、白菜、人参、菜花が
すくすく元気に成長しています。

はたけ
はたけ



大豆も半分は、枝豆で食べて残りは、お味噌に変身します。



園舎の西側の畑のチンゲン菜と小松菜を
収穫しました。
一株ずつ丁寧に泥と虫を洗い流してから
給食室へ…。



みんなでおいもほい！



芋が少しでも顔だしたのを見つけると歓声と共に「うんとこしょ どっこいしょ」 みんなでひっぱれー
沢山の収穫にニコニコ笑顔。11月には、お芋パーティー！
今年は、どんなお芋料理になるか今から楽しみです。

秋のみのお祭

さんまを美味しくいただきました！

秋を代表とする魚のひとつ「秋刀魚」。
秋は、脂がのっておいしく味が良いといわれています。
“薬の魚”といわれるほど、多くの効果を持っています。
特に脂は体内で有益な働きをするEPA, DHAを多く含んでいます。



メニュー
・さんま
・豚汁
・小松菜とチンゲン菜の和え物
・栗ご飯
秋いっぱいのお昼ご飯に大満足！

外で秋刀魚を焼き始めると匂いにつられ小さいクラスの子も達が出てきました。
丸ごと1匹のさんまがいっぱい「じじ じじ」と興味津々！
大きいクラスは、魚の骨と格闘！骨と身ががお皿なの中でぐちゃぐちゃになる子、骨を上手に外す子
とりあえず口ににいれ選別して骨を出している子とさまざまでした。
これから骨付き魚を食べるたびにお箸の使い方も上手になってくることでしょう。