



きゅうしょくだより



朝・夕の空気もすっかりと冷え、寒さの厳しい季節になってきました。
 気温差も激しく、風邪を引きやすい時期ですが、からだの温まる食事でも寒さを乗り切りましょう！
 今年も残すところ1ヶ月となりました。子どもたちのために日々美味しい給食作りに励みたいと思います。



大晦日に年越しそばを食べる理由を知っていますか？

- そばのように長〜く生きるため。
- 切れやすいそばを食べて、今年の厄を断ち切るため。

実はこんな理由があったのです。

年末に、おそばを食べるときは、

ぜひお子さんにも教えてあげてください。

よいお年をお迎えください。



保育園の人気メニューです。

春雨サラダ



材料（幼児1人分）	
春雨	10g
きゅうり	10g
にんじん	5g
酢	2g
砂糖	0.8g
醤油	1g
油 or ごま油	1g

- ① 春雨を表示通りに戻しておく
 - ② きゅうり・にんじんを細切りにして茹でる
 - ③ 調味料を合わせておく
 - ④ 春雨と②を混ぜ合わせる
 - ⑤ ④に調味料入れ合える
- ※ 卵やハムを入れても美味しいです。

～食育～

11月15日に焼き芋をしました。幼児は1人1本の芋を洗ってアルミホイルに巻きました。乳児も保育士が巻いて見せ、また友達と一緒に巻きました。窯の周りで焼き上がりを楽しみに待っている姿も見られました。



「どろをきれいに
おとして・・・」



「アルミホイルでおいもを
つつみます」



ドラム缶を半分
切って石を入れた窯



みずやりをお当番で行っています

先日、種を巻いた冬野菜に水やりをしたり、間引きをしたり、皆で交代をしてお世話をしています。



ほかほかの
おいもの出来上がり！！