



給食だより

令和8年9月1日
ミモザおおとり保育園

まだまだ暑い日が続いていますが、少しずつ秋の気配が感じられるようになりました。夏の疲れが出やすい時期でもありますので、しっかりと食事や睡眠をとり、元気にすごしていきましょう。

9月は、さつまいもやりんごなど、秋ならではの旬の食材を取り入れ、季節を感じられる給食を提供していきます。様々な食材に触れ、味わう経験を通して、食べることへの興味を育みながら子どもたちが楽しく美味しく食べられる給食を心がけていきます。



8月の食育

ジャムサンドづくり

ジャムサンドを作る体験をしました。パンにジャムをぬり、自分たちでパンを合わせてサンドしました。「いっぱいぬろうかな」「できた!」と楽しみながら取り組み、自分で作ったジャムサンドを嬉しそうに味わっていました。



トマトの収穫体験

園庭で育てたプチトマトをたくさん収穫しました。給食のハヤシライスに入れて食べました。大切に育ててきたプチトマトが給食の食材になることで、「自分たちが育てたものを食べる」という貴重な経験となりました。自分たちで育てたプチトマトが給食になることを喜びながら、いつもとは少し違った特別なハヤシライスを楽しみました。



麴のラスク

【材料】 幼児1人分

・麴 3g ・無塩バター 3g ・砂糖 3g

【作り方】

- ・バターを溶かす
- ・ボウルに麴と溶かしたバターを入れからめ、砂糖を入れ絡める。
- ・鉄板にクッキングシートを引き、重ならないよう麴を並べる。
- ・オーブンを180℃に余熱をし、5分程度焼きカリっとしたら出来上がり。

※やけどには気をつけてください



旬の食材

さけ…1日 しめじ…4.30日
さんま…10日
梨…10日
まつたけ…10日
ぶどう…15日

