



令和 6 年度
認定こども園
エンゼル保育園

食欲の秋、スポーツの秋、読書の秋と言われるように、秋は、気候もよく、充実した日々が過ぎる季節ですが、朝夕と日中の寒暖差が大きく体調を崩しやすい気候です。風邪などひかないように体調に十分気をつけましょう。



七五三のお祝い

11月15日の七五三は、子どもの健やかな成長を祝う行事です。男の子は5歳（3歳で祝うことも）、女の子は3歳と7歳でお祝いをします。昔は乳幼児の死亡率が高く、子どもの成長は現在以上に貴重で、喜ばしいことでした。また、七五三に食べる千歳飴には、「千年長生きできますように」という願いが込められており、飴の色も縁起がよい紅白です。当日はお赤飯をたいたり、お祝いの食事会を開いたりして祝います。



新米ごはん
おいしいね



エンゼル保育園も 10 月中旬より新米のご飯になりました。地元の(沼山津)の農家さん生産のお米です。8 分つきでいただいています。

《11月の目標》

○食事ができるまでを理解し「食」の大切さを知る。

○作る人への感謝

《給食年間目標》

食べたいもの 好きなものが増える子ども

《食育年間目標》野菜を育てたり、クッキングや給食のお手伝いなどを通して食への興味関心を育て、食べる楽しさと大切さを知る。



炊飯器でふかし芋(さつま芋)

材料 ・さつま芋・・・3～4本(700g)
・水・・・200cc

作り方

- 炊飯器に入る大きさに切ってさつま芋を入れます。
- 水 200cc を入れ普通モードで炊飯します。
ほくほくのふかし芋が出来ます♡

ふかし芋が残ったら

材料

・ふかし芋・・・1本 (200g)
・コーン缶・・・35g
・人参・・・1/2本
・きゅうり・・・1/2本
調味料・マヨネーズ・50g
・ヨーグルト・35g
・塩・・・少々

作り方

- 人参は 1 cm 角に切りレンジで 1 分加熱します。
- きゅうりは、縦に 4 つ割にし 1 cm 角に切り、塩少々を振って水分を絞ります。
- ふかしたさつま芋は、1 cm 角に切ります。
- ①②③を調味料で全部混ぜ合わせたら出来上がりです。

稲刈り&味噌づくり ゆり組

