

10月 給食だよ!



木々の葉の色が変わり始め、いつの間にか季節はすっかり秋模様ですね。
食欲の秋・読書の秋・スポーツの秋といいますが、暑さも和らぎ活動のしやすい季節です。
たくさん食べて体力をつけ、元気に遊んで欲しいと思います。



～10月31日はハロウィン～



元々は秋の収穫を祝い悪霊などを追い出す宗教的な意味合いのある行事でしたが、
現代では特に宗教的な意味を持たなくなっています。

南瓜の中身をくりぬいて『ジャック・オーランタン』を作って飾ったり、子どもたちが
魔女やお化けに仮装して近くの家々を訪れお菓子をもらう風習があります。



保育園では31日に南瓜を使ったパンプキンシチューと、南瓜プリンを提供する予定です。
南瓜は皮膚や粘膜の保護効果や免疫力を高めるなど、栄養価が高いので、ご家庭でも食べてもらえ
ればと思います。

～クラスの様子～

9月14日のおやつにメロンパンクッキーを提供しました。どのクラスでも人気でパクパクと
美味しそうに食べてくれていました。

「どうやって作ったのー？」という子ども達の質問に「ブワッとお砂糖をかけてね・・・」と
調理師が身振り手振りで説明すると「キャッキョッ♪」と大声で笑い、とても楽しそうに
聞いていました。親子で一緒に作るのも楽しいかと思しますので、是非お家で一緒に作ってみてく
ださい。

《メロンパンクッキー》

～材料～(約10個分)

- ・ホットケーキミックス 200g
- ・卵 1個
- ・砂糖 30g
- ・バター 50g
- ・(牛乳…固さの調節用)
- ・グラニュー糖 上からかける用

～作り方～

- ① バターと砂糖を混ぜる
- ② ①に溶いた卵、ホットケーキミックスを入れる
(固いようなら牛乳を入れる)
- ③ 丸めて少しだけ上を平らにし、スケッパーや
包丁のようなもので線をつける
- ④ グラニュー糖をたっぷり振り、180度で15分
焼く。

☆オーブンの種類によって温度と時間が変わりますの
で、様子を見て焼いて下さい。

