

10月はなまんだより

2024年

新年度が始まってすでに半年が過ぎました。あっという間にもう10月ですね。4月の時に比べて給食の残食量も格段に減り、大変うれしく日々感じています。10月と言えば食欲の秋。楽しみの多い季節です。柿、くり、しいたけ、鮭、鯖、秋刀魚、さつまいもなど旬の食材を取り入れながら、季節感を感じられる給食作りをしていきたいと思います。

行事食・食育の様子



8月、9月にかけて各園で夏祭りメニューを提供しました。内容や提供の仕方はそれぞれの園で違いはありますが、喜んで食べてくれました。スイカは、クラスで育ててくれたものです。とても立派で良い香りがしていました。



お月見団子を作りました。白玉粉に水を少しずつ入れながら捏ねてもらい、同じ大きさになるように丸めてもらいました。黄色の団子は、捏ねる時にかぼちゃを柔らかく茹でて潰したものを一緒に混ぜたものです。丸めた団子は、茹でて水で冷やしたら完成です。あんこときな粉をトッピングしてもらいました。かぼちゃ入りの団子の方がモチモチしていて美味しかったと感想をもらいました。団子はツルツルしているので、食べる時は十分に気をつけてください。



牛肉とさつまいものおろし和え

【材料】

- ・牛こま切れ肉 150g
- ・さつまいも 200g
- ・しいたけ 30g
- ・えのき 30g
- ・玉ねぎ 50g

- ・だし汁 2カップ(400cc)
- ・みりん 大さじ2
- ・醤油 大さじ2
- ・砂糖 大さじ1+1/2
- ・大根おろし 100g
- ・みりん 大さじ1
- ・醤油 大さじ2
- ・酢 大さじ1
- ・砂糖 小さじ2

【作り方】

- ①さつまいもはよく洗っていちょう切りにして肉、しいたけ、えのき、玉ねぎは食べやすい大きさに切る。
- ②①をだし汁、みりん、醤油、砂糖で煮て、柔らかく煮えたら煮汁をきる。
- ③②に大根おろし、みりん、醤油、酢、砂糖を合わせたものをかける。

