



給食だより



朝晩の寒さが厳しくなってきました。お鍋やスープなどの温かい料理が美味しい季節です。大根や白菜、ネギ、ほうれん草など体を温め、風邪予防に効果のある冬野菜を積極的にとり入れて、寒さに負けない身体づくりをしましょう。



10月の完全給食



給食の一コマ



10/30ハロウィンメニュー おばけのかぼちゃコロッケ



2色パイ

10/29 年長組が餃子の皮を使って2種類のパイ作りに挑戦しました。中身は、圓の畑のさつまいもを使ったスイートポテトと、青のりとチーズ入りのマッシュポテト。年長組のお姉さんたちが上手に包んでくれたパイは、油でカラッと揚げておやつに提供しました。パリパリといい音をさせながらみんなで楽しくいただきました。

さつまいもを使って 食育クッキング



さつまいもコロッケ

3、4、5歳児がコロッケ作りを行いました。ゆでたさつまいも、炒めたひき肉と玉ねぎが入ったポリ袋を手でしっかりもんで混ぜ、小判型に成形しました。パン粉付けは先生がしました。きつね色に揚げたボリューム満点のさつまいもコロッケは、みんな「美味しい!」「また食べたい」とニコニコしながら食べていました。自分たちが収穫したお芋を使ってのクッキングはとても楽しかったようです。



10~12ヶ月離乳食

