



～ 9月1日災害時給食 ～

今年度の災害時給食は紙皿とプラスチック汁椀を使って食べてみました。写真はりす組の様子です。ご飯とサラダをワンプレートに盛り付けたのでみんな上手に食べていましたが、汁椀は持ち手がないで少し難しかったようです。以上児クラスはみんな上手に食べていました。ご家庭でも停電や断水等の災害に備えておくのも大事ですね。



♪ 9月10日カレーの日♪

★9月のカレーの日献立★

- ・ポンポコたぬきのカレー
- ・梨のごまドレサラダ



ポンポコたぬきカレーはめんつゆを入れて炊いたご飯を型抜きして、頭に紅葉の人参を乗せて、変身たぬきの出来上がり！可愛い♡とみんな喜んで食べていました。

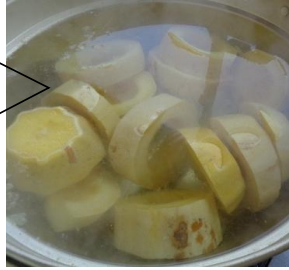


★ ばくもぐランチ・糸うり ★

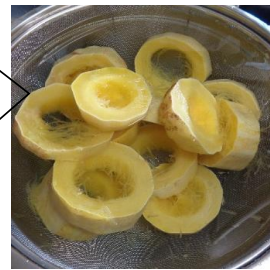
毎年一度は給食に登場する糸うり！新潟県に伝わる独特の野菜です。地域によっては「そうめんかぼちゃ」「なますかぼちゃ」などと呼ばれています。糸うりは7月～9月に収穫して収穫したてよりも少し寝かせてからが食べ頃です。給食では、糸うりの五目なますにしました。最初は食べ渋っていた子も食べてみるとさっぱりしていて美味しい！と食べていました(*^^*)



輪切りにして種を取って、お湯から茹でる。



水で冷やす。水にさらしながらしずかにほぐす。



～ 9月17日誕生会 ～

9月の誕生会献立

- ・栗ご飯 ・肉団子
- ・マカロニサラダ
- ・きのこのみそ汁

秋の味覚が楽しみな季節になりましたね！朝から栗を茹でて、鶏肉、人参、油揚げ、干しいたけの具を煮て、もち米と一緒に炊いたご飯に混ぜました。肉団子、マカロニサラダ、きのこのみそ汁と盛り沢山でした(*^^*)食欲の秋♪美味しくいただきました！

