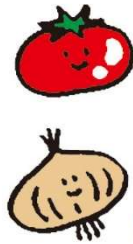


9月



給食だより



2022年9月1日
北九州市小倉社会事業協会
おぐまの保育園



秋は月がとてもきれいで、お月見をするのにいちばんよい季節です。「十五夜」には秋の収穫に感謝する意味もあり、イモ・おだんごやススキをお供えます。秋にとれるイモにちなんで、「イモ名月」ともいわれています。おだんごは満月の形、ススキは魔よけを意味しています。

おうちでもきれいなお月さまを
見てみてくださいね。



園庭でたくさんの夏野菜を収穫し、子どもたちが給食室に「こんなにたくさんとれたよ！」と嬉しそうに持って来てくれます。採れた野菜を調理し、給食と一緒に出すと苦手なピーマンも「おいしい！」と食べてくれます。自分たちで収穫した野菜は格別のです。



だし汁はすべて手作り!



園の給食で使われるだしをご紹介します。

- ・煮物、すまし汁 → 昆布、かつお節、煮干し
- ・みそ汁 → 煮干し
- ・洋風だし → 鶏ガラ

手間をかけて作るだけに、自然の食材からとっただしはやさしい味です。少し物足りなく感じるかもしれませんが、食材の味を生かした料理に仕上がっています。



今月のレシピ

- ◆パプリカと鶏肉の南蛮漬
- ◆バナナケーキ

