

10月 給食だより



実りの秋、食育の秋。秋は、新米の季節です。新米がおいしいこの時期、篠崎保育園の園庭にも米の苗が育ち実が付き稻穂が垂れてきました。保護者の皆様も園庭の稻穂を覗いて見てください。



落花生ができたよ！

園庭のプランターで栽培していた落花生。葉っぱが青々と茂り、土を覗くと殻の部分が顔を出しており、収穫を楽しみにしていました。先月、ぞう組さんが収穫してくれ、沢山の実が採れました。その日のうちに茹でて3歳以上児がおやつで食べました。茹で落花生は新鮮なものしか食べられません。貴重な体験になったと思います。



シイタケ



シイの木やミズナラなど、広葉樹にはえるキノコです。乾物として年中親しまれていますが、生の場合、旬は春と秋です。腸をきれいにしてくれる食物繊維、塩分の排出を助けるカリウム、カルシウムの吸収を助けるビタミンDなどが豊富に含まれています。

何が違うの？ 干しシイタケ

干しシイタケは、天日で干すことで、ビタミンDが生シイタケの10倍にもなると言われています。また、香りやおいしさが凝縮されるので、よいだしがとれるようになります。



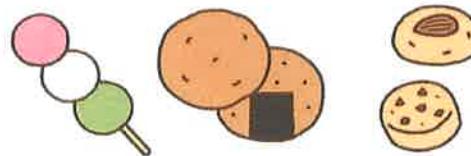
縄文時代に日本に伝わった稻。現在では、日本各地で稲作が行われています。

コメには、デンプンを中心とし、たんぱく質や脂肪、ミネラル、ビタミンなど、必要な栄養素がバランスよく含まれています。豆腐やみそなど、たんぱく質豊富なダイズ製品と一緒に食べると、さらに栄養バランスがアップ！



み～んな、おコメ！

コメは、団子やせんべいにもち、さらにはみりん、酢などの材料にもなっています。最近では、コメを使ったパンやパスタ、クッキーやケーキなども作られるようになりましたね。



お知らせ

園庭で育てた稻穂を精米して玄米おにぎりとして食べます。(ぞう組)
楽しみにしていてくださいね。



令和 5年10月1日
篠崎保育園