



肌に触れる風もだんだんと冷たくなって、秋の気配が感じられるようになり果物や野菜も甘くて美味しい季節になりました。旬を味わいながら秋を感じるのはいかがでしょうか。

給食の様子をお届けします

☆ひよこ組☆

先生に食べさせてもらう子、自分でフォークとスプーンを使って食べる子と月齢で様々ですが、どの子も手をお膝において待っていて、元気にいただきますをして美味しそうにニコニコと食べ始めます。少し硬い物でもよく噛んで食べることができ、もぐもぐごっくんが上手になりました。



☆あひる組☆

いつも「今日のご飯はなに？」と聞いてくる食べる事が好きな子ども達です。スプーンの下手持ちが出来るようになり、お皿を持って食べられるようにもなりました。



☆すずめ組☆

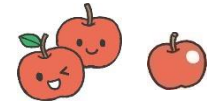
苦手な野菜もスープだと美味しく食べられるようで、特にコンソメ味のスープは人気です。食べる量も春に比べるとぐっと増えました。



りんごと人参のケーキレシピ

材料〔アルミカップ8号(直径7cm) 15個分〕

- ・薄力粉 180g ・ベーキングパウダー7g ・砂糖 60g ・バター60g
- ・たまご 2個 ・リンゴ90g(約Sサイズの半分) ・人参 90g(約2分の1)



作り方

- ① りんごは皮を剥いてさいの目に切る。人参をすりおろす。
- ② バターは湯せんにかけて溶かす。卵は割りほぐしておく。
- ③ 薄力粉、ベーキングパウダー、砂糖を合わせてよく混ぜる。そこに②を入れて混ぜる。
- ④ ③に①を入れ混ぜ合わせ、カップに入れ160℃に予熱したオーブンで12分焼く。

風邪予防にぴったり！りんごと人参◎

りんごと人参には腸内環境を整え免疫力を高める効果があります。美味しく食べて寒い季節を乗り切りましょう。

☆ひばり組☆

いただきますをすると好きなものから食べて完食していましたが、ご飯とおかずを交互に食べられるようになりました。自分の適量も分かるようになり、量を自分で決めて食べています。



☆つばめ組☆

正しい箸の持ち方や食事のマナーを意識し、背筋をピンと伸ばして食べる姿は立派なお兄さん、お姉さんです。また子ども達同士で「お汁をおかわりして食缶を空っぽにしよう！」と声を掛け合っています。

