



調理員 山田 箕輪(記) R4.9.29

頬にあたる風も爽やかになり、季節の変わりを感じるこの頃ですね。  
食に関心をもってもらおうと各クラスで食育活動を行いました。食欲の  
秋に親子で楽しみながらクッキングをするのはいかがでしょうか😊

〈ひよこ組 菊の花ちぎり〉

ちぎり取るのを難しそうにしていた子ども達。段々とコツを掴んで最後は上  
手に出来ました😊 匂いの味を美味しく完食できたね!!



〈あひる組 きのこさき〉

しめじ、まいたけ、えのきの3種類のきのこをさいてくれました。大きさ・  
色・形・匂いの違いに興味津々。小さいキノコを見つけては「あかちゃん」  
と喜んでいました😊さいてくれたきのこはお汁に入り、秋の味覚をたっぷり味  
わいました。



〈調理体験〉

すすめ組・ひばり・つばめ組がカレーの具材の下準備をしました。すすめ組は玉ねぎ  
の皮むき、ピーマンちぎりです。みんながはりきって、食べやすい大きさにちぎってく  
れました。つばめ・ひばり組は人参・じゃがいもの皮むき、野菜切りをしました。包丁  
の持ち方、手の添え方、カノ入れ方がとても上手でした😊



白いのがでた〜

ちっちゃい種みつけた!

皮むき1人でやれた〜

カレー美味しい〜!!

防災の日(9月1日)

大正12年関東大震災が起こった日でもあり、9月は台風などの被害も多く災害に関  
心を深める為にも大切な日と考えられています。給食では日持ちする野菜、乾物わかめ  
麩、切干大根、マカロニなどの乾物を使って作ることでできる献立でした。ひばり・つ  
ばめ組に乾物を見せると「何で硬いの?」「このまま食べるの?」「どうやって柔らかくす  
るの?」と興味津々。防災食を知り、体験し、慣れることも災害に備えるために大切な事  
です。この機会にお子さんと防災についてお話するのはいかがでしょうか😊

