

食べることは人とつながり生きること

給食だより

箕面保育園 給食室 2018年度11月号〈No.56〉

日本の郷土料理をたべよう！

～岩手編～



今月のご当地メニューは、岩手県です。面積は北海道に次いで第二位の広い県です。わんこそばや「注文の多い料理店」の作者宮沢賢治の出身地としても有名ですね。

三陸沖ではさんまがたくさん獲れるため、塩焼き以外の食べ方として地元の主婦がさんまをすり身にしたつみれを考え、作ったことから郷土料理になりました。今回はさんまのつみれが入った煮物を作ります。

秋の味覚を味わおう！



秋が深まり、少しずつ冬が近づいてきましたね。給食やおやつではさんまやかぼちゃ、さつまいも、根菜類、ゆずなど秋から冬にかけて旬を迎える食材を使い、季節の変化を感じてもらえるような献立を考えています。

また、11月7日には園庭で秋の収穫祭を行います！羽釜で炊く新米ごはん、炭火で焼くさんまの塩焼き、焼いもなど秋の味覚を味わいます。幼児クラスはさんまをまるごと一匹食べますよ！食欲の秋。旬の食材をたっぷり味わいましょう♪

運動会がんばったね！おやつ

みんなで力を合わせた運動会。各クラスの取り組みのおやつで運動会の余韻を楽しみました！

さんまいのおふだ(4歳)

幼児クラスは自分たちでおいなりさんを作りました！

どうぶつぱん(乳児)

すみれ組はかぶとむしのぶんちゃんのパンです。

スーホの白い馬(5歳)

ひまわり組がうどんを作りました！

きんいろあらし(3歳)

さつまいもフライのおうち。中からなにがでてくるかわくわくしている子どもたち

がんづき(雁月)ってなあに？

茶色でふわふわとした生地の上に、ごまとクルミがまぶしてある蒸しパンです。

名前の通り雁という鳥の群れが月の下に飛んでいる様子に見立てています。



お祝い事でのお土産やお茶請け、おやつとして親しまれています。腹持ちがいいため農作業の合間にも食べられているそうです。

献立

【給食】

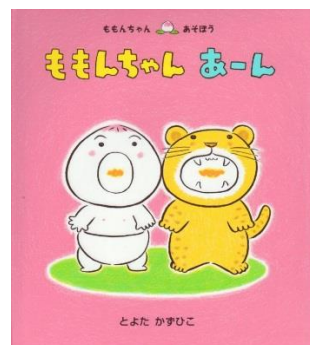
- ・ごはん
- ・さんまのすり身汁
- ・めかぶと切り干し大根の和え物

【おやつ】

- ・がんづき



絵本の世界を食べ物でたのしもう！



今回はももんちゃんシリーズの絵本からももんちゃんの蒸しパンです。蒸しパンひとつひとつに顔を描いてももんちゃんを作りますよ！お楽しみに～♪

絵本メニューの日 11/2(金)

ももんちゃんの蒸しパン

今月のお弁当日は1日【5歳児クラス】、8日【4歳児クラス】、14日【2・3歳児クラス】です。お弁当箱の日は22日【0・1歳児クラス～5歳児クラス】です。

新米が出始めます！給食でも新米を味わいますよ！

