



給食だより

梶原の森たんぽぽ保育園給食室 

9/1 は防災の日です



今月の目標
食器の使い方を身につけよう。



9月1日は、災害の認識を深め、備えを確認する「防災の日」です。関東大震災が起きた日であり、台風が多いとされる二百十日から制定されました。
ご自宅でも、防災グッズの用意や点検をされていることと思います。非常食に、お子さんがいつも食べているおやつを加えておくと、万一のときにも不安を和らげてくれる効果があります。
保育園でも、ライフライン（ガス・電気・水道）が止まった場合に備えて、非常食を用意しています。
今年は、1日（水）の昼食に非常食
〔乳児・・・白かゆ、ひじき煮、豚汁
幼児・・・わかめご飯、ひじき煮、豚汁〕を食べ、被災体験を予定しています。
お家でも感想を聞いてみて下さいね。



ちんすこう ~沖縄のおやつを簡単に~

【材 料】	10~12個分
☆ 薄力粉	120g
☆ きな粉	5g
☆ 黒砂糖	50g
☆ 油	50g
(保育園はこめ油を使用)	

- 1 薄力粉と黒砂糖を混ぜる。
(ふるわなくてOK)
- 2 1にこめ油を加えてひとまとまりになるまで混ぜる。
- 3 細長い形に成形する。
- 4 170℃に予熱したオーブンで13~15分様子を見ながら焼く。
熱いうちは柔らかいので、荒熱が取れるまで冷まして完成です。



中秋の名月「お月見」

中秋の名月を「十五夜」とも言います。秋の美しい月を見ながら、収穫に感謝する日といわれ、15個のお団子をお供えします。【9月29日】お月見に欠かせないお団子は白玉粉や上新粉で作ります。白玉粉で作るときは、豆腐を入れるとなめらかになり、子どもたちも食べやすくなります。
ご家庭でクッキングもおススメです☆

