

# ハッピーランチ

令和元年 10月

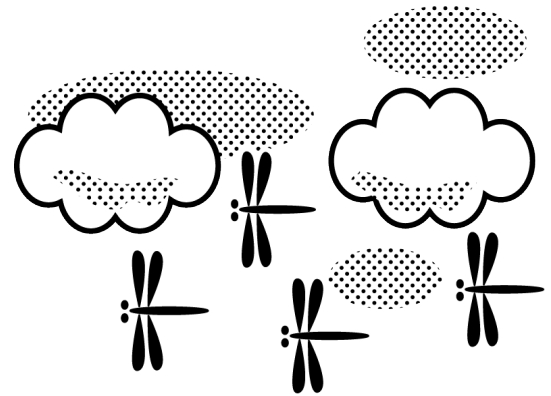
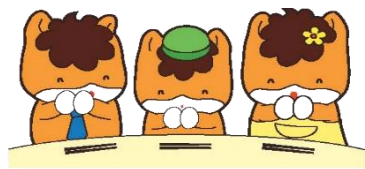
倉賀野幼稚園

栄養士 茂木

気持ちの良い秋空が広がる季節になりました。秋は、芸術の秋、スポーツの秋、読書の秋と言われるように、いろいろなことにじっくりと取り組むことができる時期でもあります。

そして、味覚の秋といわれるように、今が旬のさつまいも、くり、きのこ類など食べ物がたくさんあります。

実りの秋に感謝して、おいしい秋の味覚を楽しみましょう。



## ～今月のパクパクメニュー～

### さつまいものポタージュ 4人分

材料	分量	作り方
さつまいも 玉ねぎ ベーコン 水 牛乳 塩 こしょう 生クリーム	2本 1個 4枚 1カップ 3カップ 小さじ1 少々 50cc	<ol style="list-style-type: none"><li>① さつまいもは、皮をむき、輪切りにします。玉ねぎはスライスにします。</li><li>② ベーコンは細切りにします。</li><li>③ 鍋を火にかけ、油をひかずにベーコンを炒めます。ベーコンの油が出てから、玉ねぎ、さつまいもの順に炒めます。</li><li>④ ③に水を加え、やわらかくなったら、フードプロセッサー等をつぶしこし、牛乳を加え、塩・こしょうで味を調えます。</li><li>⑤ 最後に生クリームを加えます。</li></ol>
★ポイント★		さつまいものほかに、じゃがいもや南瓜でもおいしいポタージュができます。
子どもがお手伝いできること		やわらかく煮た具材をつぶしたり、こしてもらってください。その際、熱いので火傷に気をつけてください。



10月9日（木）に丸パン・チキンピカタ・トマトサラダと出しました。

## ～学校給食ぐんまの日～

10月24日は「学校給食ぐんまの日」です。

「学校給食ぐんまの日」は平成13年に群馬県で制定されました。これは、学校給食に地元の農産物や群馬県産の農作物を多く取り入れることにより、子どもたちが地域の豊かな自然に触れ、自分たちの生活と地域との関わりを考えるきっかけになればよいという願いが込められています。

自然の恵みに感謝する心の育みや伝統的な食文化について触れられるよう、地元でとれる食材の紹介や郷土料理等を子どもたちに伝えていきたいと思えます。

## ～給食紹介～

10月21日（月）にポーランド料理のサフトカを給食に出しました。

角切りにしたじゃがいも・人参・とうもろこし・りんご・ピクルスをマヨネーズ等の調味料であえた料理です。少し酸味のあるピクルスがアクセントになっていました。

『ピクルスが入っているんだよ』と説明すると園児たちも興味を持ってくれたようで、少しずつ食べてくれました。

