



給食だより

みんなをつなぐ、
わりわりをずっと。



少しずつ暑さも落ち着いて、秋が近づいてきました。

季節の変わり目で寒暖差があり、体調を崩しやすい時期でもあります。

体調管理をいつも以上に気をつけて、元気に過ごしましょう！



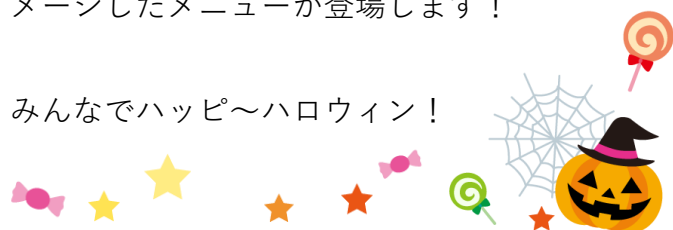
10月31日は「ハロウィン」

古代ヨーロッパでは秋の収穫を祝うと同時に、悪霊を追い払うお祭りでした。

ジャック・オー・ランタンを飾ったり、人々は仮面や衣装で仮装をしたり、現代では楽しいイベントの一つになっています。

保育園のハロウィン給食では、おばけをイメージしたメニューが登場します！

みんなでハッピー～ハロウィン！



今月の食育



おこめ



新米の季節がやってきました！

今月の食育では、「お米はどうやってできるのかな？」

ペープサートを使って、お米がどのように成長していくのかをクイズ形式で紹介します。

ご家庭では、親子で「お米をあらう」ことに挑戦するのもおすすめです。お米を水に入れて軽くかき混ぜると、水が白くなります。

「どうして白くなるのかな？」透明から白に変わる様子を親子で体験してみましょう！

郷土料理「大分県」



今回給食に登場するのは、

「とり天」と「のっぺ汁」です！

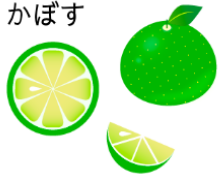
鶏肉に衣をつけて揚げたとり天と、野菜などが入った汁にとろみをつけたのっぺ汁。

「のっぺい」とも呼ばれ、片栗粉や葛粉で汁にとろみをつけるという意味です。とろみがあるので具材と汁と一緒に楽しめるのも特徴です。

いつもの給食とはひと味違う、大分県の味を楽しんでみましょう♪



かぼす



おおいたけん 大分県

おおいたけんは、九州の東側にある県です。

雨が少なく、あたたかな気候の場所です。

温泉の源泉数と湧出量はともに日本一の規模を誇り、

「おんせん県」としても知られています。

別府温泉の蒸気を利用して食材を蒸す、

「地獄蒸し料理」が有名です。



ここだよ！



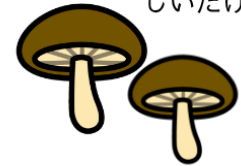
おおいだまりーんぱれす水族館
うみたまご



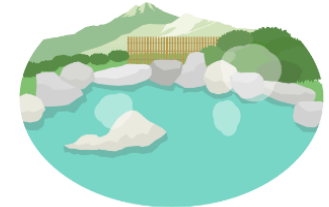
関さば・関あじ



しいたけ



別府温泉



高崎山自然動物園



ゆふいんの森



おおいたけん とりにくしやうひりやう
大分県の鶏肉消費量は
全国トップクラスです！

「食文化ではとり天やから揚げなど、
鶏肉を使った郷土料理・ご当地グルメ
が多いのも特徴です。

「好きっちゃ！とり天」という
PRソングもあるらしいですよ～！

てん
とり天

