

9月の給食の姿

～中秋の名月～

9月17日に中秋の名月のメニューを提供しました。中秋の名月は、「十五夜」とも言われます。月を見ながら収穫に感謝する日といわれ、十五夜には15個の団子をお供えします。保育園の給食では、「お月見カレー、きのこベーコンのサラダ、オニオンスープ」おやつでは「お月見蒸しパン」を提供しました。お月見カレーは月をイメージし、さつまいもを潰し、平たく丸め焼き、カレーにのせました。カレーはどのクラスのお友だちにも大人気でした。



《秋のお彼岸》おはぎ提供しました！

9月20日に秋のお彼岸として、「手作りおはぎ」をおやつで提供しました。きな粉とあんこの2種類のおはぎを見た子どもたちからは、「選べるの?」「あんこときな粉どっちにしようかな?」と悩む声や「やったー!おはぎ好き!」など様々な声があがりました。



チーズケーキトースト

(材料)

- ・食パン…2枚
- ・クリームチーズ…200g
- ・砂糖…大さじ3
- ・卵…1個
- ・生クリーム…大さじ1

(作り方)

- ① クリームチーズは、常温に戻しておく。
- ② ボールにクリームチーズ、砂糖を入れ、なめらかになるまで混ぜる。生クリーム、卵を加えて、その都度混ぜる。
- ③ トースターでこんがり焼き目がつくまで焼き、完成。

今月の人気メニューをご紹介します!

