

実りの秋、食欲の秋です。一年中で一番食べ物のおいしい季節です。子 どもの頃から食べ物の旬を知り、旬の恵みを味わうことは、豊かな感性や 味覚形成にとても重要なことです。毎日の食卓に旬の食材をとり入れ、話 題も豊かな楽しい時間を過ごしたいですね。



食欲の秋



食欲が低下し、夏バテしやすい時期も終わり、秋になると体がみるみ る健康を取り戻します。秋の食べ物で十分な栄養を摂りましょう。

- ★さんま…質の良いタンパク質が含まれています。
- ★さつまいも…熱に強いビタミンCがいっぱい!胃腸を丈夫にしてくれ ます。
- ★ぶどう…ぶどうの糖質は、体内に吸収されやすく疲労回復に効果的 です。

ESSE ESSENTE SE CESSE



新米

10月は新米の時期です。

新米は甘味・粘り・つや・香りが違います。 よく噛んで食べると、とても甘みを感じることができます。 園でも給食に新米を提供していきます。栄養たっぷりの新米を 食べて活動のエネルギー源にしてくださいね。

食事の正しい姿

イスとテーブルのチェックポイント

正しい姿勢で食事ができるように、食事環境を見直してみましょう。

(1)胸とテーブルの高さを同じに

テーブル・座卓どちらの場合も、座った時の食卓の面は胸の高さぐらいに しましょう。それ以上になると、ひじが自由に動かせません。また、低いと 姿勢が悪くなってしまいます。

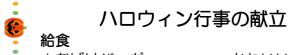
2座面を合わせる

座面が体に合っていないと、座りにくいため、立ち歩きする要因になって しまいます。座面が広すぎたら、背中にたたんだタオルや薄いクッションを はさみましょう。

3足の裏を落ち着かせる

足が浮いている状態では、落ち着いて食べることができません。テーブル 用のハイチェアの場合、足のせ板に足裏がぴったりつく位置に調節しましょ う。座卓用の子どもイスの場合も、足が床から浮いていたら、雑誌や空の牛 乳パックなどで、ちょうどよい高さの足のせを作りましょう。

☆5歳児さんがお月見団子のクッキングをしたよ! ☆4歳児さんが収穫したトマトで手作リトマトソースのピザクッキングをしたよ!



☆おばけバーガー かわいいおばけの顔のハンバーガー ☆さつまいもポタージュ ほっくり甘いさつまいものポタージュ ☆器ごと食べられるパンプキングラタン

餃子の皮の器に入ったパンプキングラタン

午後おやつ

☆紅いもケーキ(むらさき芋のケーキ)

紅いものケーキにお砂糖を絡めたパリパリのさつまいもチップスを トッピング♪

















