



十五夜

今年の十五夜は、9月17日(火)です。
十五夜には、お月見団子を作ったり、芋やくだものをお供えて、秋の収穫に感謝します。

保育園では、17日がお月見献立です。これから旬になる、里芋などの根菜をたっぷり使ったお月見汁を予定しています。年少以上児には、お団子にみたてて、美女もちをスライスしたものが入ります。

お家でも十五夜や、秋の食べ物のことを食卓の話題にしてみてもいかがでしょうか。



お月見汁



〈作り方〉

- 〈材料〉5人分
- ・美女もち…40g
 - ・だいこん…75g
 - ・にんじん…35g
 - ・干しいたけ…3g
 - ・さといも…35g
 - ・油揚げ…15g
 - ・ねぎ…25g
 - ・だし汁…500ml
 - ・薄口しょうゆ…10g
 - ・塩…適量

- ① 干しいたけを戻す。
- ② 美女もちを5mm幅程度にスライスする。
- ③ 他の材料も食べやすい大きさに切る。
- ④ だし汁で根菜と干しいたけを煮る。
- ⑤ 根菜が柔らかくなったら、醤油と塩で味をつける。
- ⑥ 美女もち・油揚げ・ねぎを入れ、美女もちが柔らかくなったら完成。



防災の日(9月1日)

9月2日は、給食で非常食を食べます。保育園では、非常時も安心して食べられるようにアレルギーの入っていない非常食を選んでいきます。誰でも作り方がわかるようにマニュアルや献立表も7作って対策しています。

災害時の行動を話し合ったり、非常食の賞味期限を確認しておくことは、いざという時、命を守るためにとても大切です。