

2023年



春明保育園

栄養士 寺嶋雅子

給食だよ！

この度は自園給食を提供できず、保護者の皆様にはご心配ご迷惑をおかけしましたことを深くお詫び申し上げます。9月から安心安全で、子どもたちに「おいしい」と言ってもらえる給食を提供していきたいと思っております。今後ともよろしくお願い申し上げます。

十五夜(じゅうごや)～中秋の名月～

お月見はきれいなお月様を眺めながら収穫に感謝する行事です。秋の真ん中である中秋(十五夜)は空がすんで一年で最も月が美しいとされているので「中秋の名月」とよばれています。今年の十五夜は9月29日です。月明りや暦など、月は昔のくらしを支える役割があったので、月の満ち欠けに作物や物事の実りを重ね合わせ、月に感謝と祈りをささげるようになりました。

十五夜は芋類の収穫祝いをかねているので別名「芋名月^{いもめいげつ}」といひます。お供え物として、里芋料理や月見団子を用意して食べる前に窓辺にお供えしはいかがでしょうか。

月見団子

満月に見立てたお団子を、十五夜にちなんで15個、またはその年の満月の数を供えます。

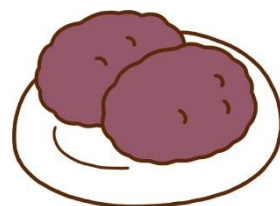


すすき

神様のおりてくる目印であり、よりどころ。実を迎える稲穂に見立てています。鋭い切り口が魔よけになるといわれています。

秋のお彼岸 おはぎ

秋の彼岸とは、秋分の日を挟んで、前後3日間の計7日間のことをいいます。山の神に農作物の収穫を感謝して、おはぎを作り食べるようになったといわれています。秋の彼岸に食べるおはぎと、春の彼岸に食べるぼたもち^{ぼたもち}は基本的には同じものですが、おはぎは萩の季節の秋、ぼたもちは牡丹の季節の春と呼び方が使われています。



ミニメロンパン

9月7日、21日のおやつで提供します

《材料》幼児4人分

小麦粉 70g
ベーキングパウダー 4g
豆腐 15g
コーンスターチ 4g
生クリーム 35g
砂糖 16g
グラニュー糖 5g

- ① ボウルに手をつぶした豆腐、砂糖、コーンスターチ、ふるった小麦粉、ベーキングパウダーを入れる。
- ② ①に生クリームを少しずつ入れる。(丸められる硬さにする)
- ③ ②の生地を人数分に分けて丸めて表面をカードやヘラで網目模様をつけてグラニュー糖をつける。
- ④ オーブンを170℃にあたため、10～15分焼く