

緑ヶ丘幼稚園

ぱくぱく だより

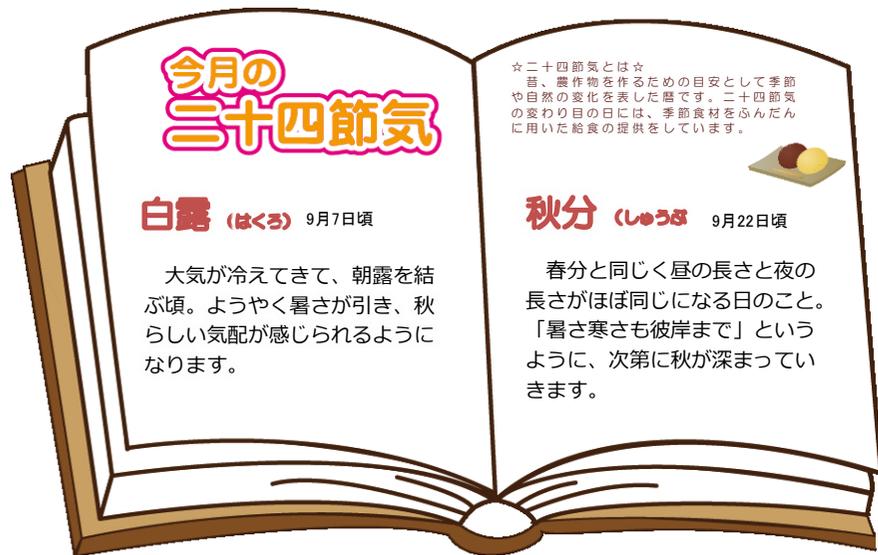
2024年
9月号



給食室

朝夕の空の色や肌に触れる風に、どこことなく季節の移り変わりを感じる頃となりました。

9月は防災週間があります。災害時には、支援物資が3日以上到着しない、1週間はスーパーなどで食品が手に入らないことが想定されます。そんな時のために、最低3日～1週間分×人数の食品備蓄が望ましいといわれています。災害直後は炭水化物ばかりになりがちのため、魚や肉などの缶詰があると手軽にたんぱく質を摂ることが出来ます。また、じゃが芋や玉ねぎなど日持ちする野菜を日頃から多めに買い置きしておく、ビタミンやミネラル、食物繊維不足予防になります。いざという時のために、日頃から必要な備えを整えておきましょう。



今月の 二十四節気

白露 (はくろ) 9月7日頃

大気が冷えてきて、朝露を結ぶ頃。ようやく暑さが引き、秋らしい気配が感じられるようになります。

☆二十四節気とは☆
昔、農作物を作るための目安として季節や自然の変化を表した暦です。二十四節気の変わり目の日には、季節食材をふんだんに用いた給食の提供をしています。

秋分 (しゅうぶん) 9月22日頃

春分と同じく昼の長さや夜の長さがほぼ同じになる日のこと。「暑さ寒さも彼岸まで」というように、次第に秋が深まっています。



《毎月19日は食育の日です》



中秋の名月～十五夜～



中秋の名月とは、旧暦の8月15日の十五夜にお月見をする習わしのことです。今年は9月17日にあたります。十五夜のお供え物といえば「お月見団子」です。お月見団子には、農作物の収穫への感謝や、次の年の豊作を祈るという意味が込められています。十五夜は「芋名月」ともいいます。特に芋類の収穫を祝う行事として親しまれ、里芋をはじめとする旬の野菜が供えられてきました。旬の果物もお供え物になり、ぶどうなどのツル植物は、月と人とを結びつけるものとして縁起がよいといわれます。

また、お供えしたものは、食べることで神様との結びつきが強くなるとされます。ぜひご家族で美味しくいただきましょう。

ハンバーグハヤシソース

《約4人分》

ハンバーグ

- ・豚ひき肉 200g
- ・玉ねぎ 中1/2玉
- ・木綿豆腐 100g
- ・パン粉 40g
- ・塩 少々

ハヤシソース

- ・玉ねぎ 中1/2玉
- ・しめじ 50g
- ・ハヤシルウ 1ヶ
- ・水 200cc
- ・油 少量(炒め用)



《作り方》

- ①ハンバーグ用の玉ねぎはみじん切り、豆腐は水切りをしておきます。
- ②ボウルに①と豚ひき肉、パン粉、塩を入れ、ひき肉が白っぽくなるまでよく混ぜます。
- ③②を楕円形に成形し、180℃のオーブンで15～20分焼きます。
- ④ソース用の玉ねぎはくし切りに、しめじは石づきを切り落としてほぐしておきます。
- ⑤小鍋に油を引き、④を入れしんなりするまで炒めます。
- ⑥⑤に水を加え約5分ほど煮込みます。
- ⑦一度火を止めハヤシルウを入れて溶かし、再び弱火でとろみがつくまでゆっくりとかき混ぜます。
- ⑧③で出来上がったハンバーグに⑦をかけて、出来上がりです。

