

暑い日がまだまだ続いていますが、給食では秋の味覚が少しずつ登場し始めます。秋の味覚をおいしく味わい、残暑に負けないからだを作しましょう。

おもいっきり給食

<ぶどうゼリー>

乳・卵・小麦粉不使用のレシピです！

<材料>

大人2人 子ども1人分（対象年齢1歳児以上）

- ・ぶどうジュース 250g
- ・ぶどう 50g
- ・粉寒天 1.5g
- ・砂糖 1.5g



<作り方>

1. ぶどうは皮をむき果実を取り出す
（喉に詰まらせないように、お子様の咀嚼状況に合わせてカットしてください）
2. 鍋に1、ぶどうジュース、粉寒天、砂糖を入れ火にかける
3. 2をよくかき混ぜて、粉寒天を煮溶かす
4. 3をバットに入れて冷やし、冷えたら切り分ける

旬の食材



きのこ

きのこに含まれる栄養素は種類によって異なりますが、共通しているのが「食物繊維が豊富に含まれる」ということです。腸をきれいにしてくれる働きがあり、免疫力アップも期待できます。

さんま



秋の味覚の代表であるさんまは、良質なたんぱく質や必須脂肪酸・鉄分など、とにかく多くの栄養素が含まれています。食べるときは、油の消化を助けてくれる大根おろしと食べるのがおすすめです。



ぶどう

ぶどうは8月～10月に旬を迎えます。ブドウ糖や果糖など即時性のあるエネルギー源を多く含むため、疲れた時に食べると疲労回復に効果的です。

8月の食育活動



8月21日は夏まつりお誕生会がありました☆
給食も屋台にきた雰囲気での行事食にしてみました。
たこやき風のしょうゆ風味のおにぎり、からあげ、フライドポテト、きゅうり漬け風のきゅうりスティック、星形にんじん、焼きとうもろこし風のコーンを舟皿に入れてもらいました。グレープフルーツは可愛い紙コップに！
可愛いお祭りのランチョンマットもあり、子どもたちは大喜びでパクパク食べていました♪楽しくておいしかったね

