



令和7年9月30日
国立ひまわり保育園

～10月の食育目標～

秋の味覚を味わおう

実りの秋を食べ物から感じ、食べることへの意欲や、食べものの大切さがわかる。

食欲の秋、スポーツの秋です。活動量が増え、食欲も増すこの時期に合わせて、おいしい味覚がたくさん出まわります。食べ物がおいしく感じられるこの季節は好き嫌いをなくすチャンスです。秋の自然を体いっぱい感じながら、いつもとは違った環境の中で食べる機会をつくってみるのもいいですね。

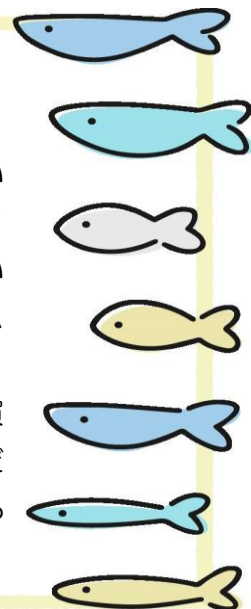
食事の配置、知っていますか？

ごはんは左、みそ汁は右、はしは手前など、食器を正しい場所に置いていますか？給食を食べるときには、ごはんを左に置くよう子どもたちに伝えていきます。お家でお手伝いをするときや、大人が準備するときなども言葉をかけながら行くと自然に正しい配置を知ることができます。和食や洋食などで違いがあることも知らせていけたらいいですね。



魚を食べよう

秋は野菜・果物や魚など、おいしいものがたくさんあります。魚ではイワシ・サケ・サバ・サンマなどがおいしい時期ですが、それらにはDHAやEPAが豊富にふくまれていて、脳の活性化などにも効果的です。買い物に行って、一緒に魚をえらんだりして魚に関心をもって食べられるようにしたいですね。



＜10月の行事食＞

6日（月）お月見献立

30日（木）ハロウィン献立



鮭の南蛮漬け

＜材料＞ 大人2人分・子ども2人分

- ・生鮭 5切
- ・塩 少々
- ・小麦粉 適量
- ・多めの油

《つけたれ》

- ・玉ねぎ 人参 きゅうり（すべてせん切り）
- ★・油 大さじ1
- ・酢大さじ 1 1/2
- ・三温糖 大さじ1
- ・塩 少々

＜作り方＞

- ① 鮭に下味をつける。
- ② 野菜はさっとゆで、水気を切る。
- ③ ★を鍋にかけたれを作る。
- ④ ③に②をつける。
- ⑤ ①に小麦粉をまぶし多めの油でフライパンで焼く。
- ⑥ ⑤を皿にのせて④を上のにせ、味をしみこませたらできあがりです。

鯖やアジ、鶏肉などアレンジしてみてください♪

