



給食だより

令和2年 10月号

実りの秋、食欲の秋です。

1年中で、一番食べ物の美味しい季節です。子供の頃から、食べ物の匂を知り、匂の恵みを味わうことは、豊かな感性や味覚形成にとっても重要なことです。

今月は、お月見会、焼きいも会などの行事があり、とても、楽しみです。



「ごちそうさま」の意味



「ごちそう」の”ちそう”は漢字で“馳走”と書き「かけ走る」と言った意味を持っています。



食べ物には、食材を育てる人、収穫、運搬をする人、調理、盛り付けをする人など、たくさんの方が関わっています。そんな人々の働きに感謝して、心から「ごちそうさまでした」と言います。



●○今月の給食レシピ○●

みたらし団子

〔材料・子ども5人分〕

白玉粉	60g
絹豆腐	80g
醤油	6g
砂糖	6g
水溶性片栗粉	適量

〔作り方〕

- ①ボウルに白玉粉と絹豆腐を入れてこねます。耳たぶくらいの硬さになったら一口大に丸めていきます。
- ②鍋にお湯を沸かして①を茹でます。茹であがったら水で冷めます。
- ③別鍋に醤油と砂糖を入れて火にかけ、煮立ったら火を止めて、水溶性片栗粉でとろみをつけます。
- ④団子に③のあんをかければ完成です。



お豆腐を入れることでやわらかい団子になり、小さいお子さんでも食べやすくなります。

