



2021年9月
はあと保育園中央
〒753-0813
山口市神田町4-22
TEL
083-941-5580
[http://www.seirankai.or.jp/
topic/island](http://www.seirankai.or.jp/topic/island)

夏の強い日差しも和らぎ、涼しい季節となりました。
実りの秋の到来です！果物では、梨やぶどう、野菜ではじゃがいもやかぼちゃ、他にもきのこや秋サケなどおいしい食材がたくさん旬を迎えます。
夏に下降気味だった食欲が取り戻せるように、旬の食材を献立に取り入れたいと思います。

お知らせ



お弁当の日

9月10日（金）

お誕生日会

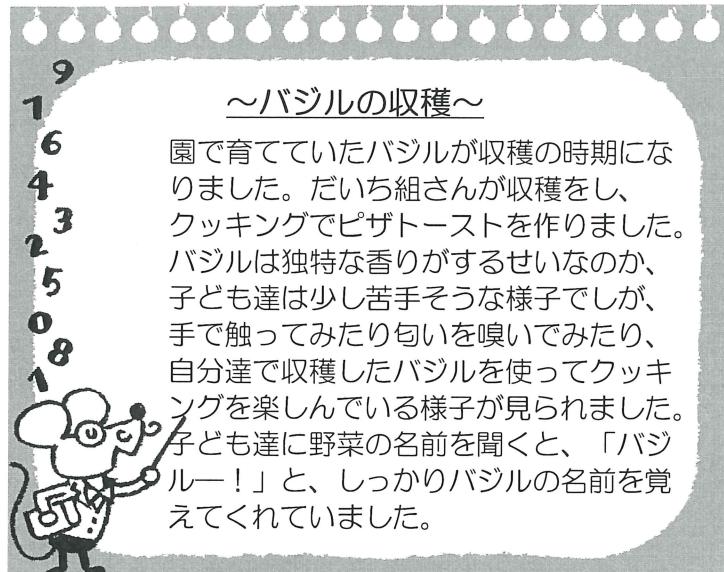
9月24日（金）

レストランごっこ（だいち組）

9月28日（火）

～バジルの収穫～

園で育てていたバジルが収穫の時期になりました。だいち組さんが収穫をし、クッキングでピザトーストを作りました。バジルは独特な香りがするせいなのか、子ども達は少し苦手そうな様子ですが、手で触ってみたり匂いを嗅いでみたり、自分達で収穫したバジルを使ってクッキングを楽しんでいる様子が見られました。子ども達に野菜の名前を聞くと、「バジルー！」と、しっかりバジルの名前を覚えてくれていました。



～秋が旬の食べ物～

○さつまいも

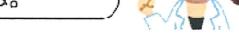


☆栄養ポイント

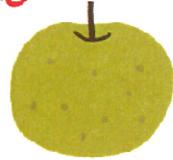
さつまいもはでんぶんが多く、満足感を得やすく腹持ちがいいのが特徴です。また、湯舟の掃除をして便通をよくする食物繊維と、骨の成分のコラーゲンを作るのに欠かせないビタミンCが豊富に含まれています！

☆選ぶポイント

皮の色が均一で、傷や凹凸、斑点がないものを選びましょう。切り口に黒い密の跡があるものは糖度の高い証拠です。



○なし



☆栄養ポイント

梨の独特的の食感は食物繊維で、腸の動きを良くして便秘解消に役立ちます。甘く清涼感のある「ソルビトール」は咳止めなどにも効果があると言われています。

☆選ぶポイント

形がよく皮に張りがあり、重みのあるもの。お尻がふっくらとして広いものがオススメです。皮のざらつき（茶色の斑点）は熟すにつれて減り、食べごろになるとツルツルになっていきます。

給食や食育に関するご意見・ご要望・ご質問など、ご遠慮なくお寄せください。
また、お子様の園の給食についての感想やおうちでの食事の様子についても保育に関わるものがあればお寄せいただければ幸せです。

