



日中はまだまだ暑い日が続きますが、朝夕は秋の気配を感じられるようになり、過ごしやすくなってきました。食欲の秋です。果物や野菜も甘く美味しい季節になります。野菜等が高騰していますが、給食には美味しい食材をできるだけ使う努力をしています。旬の食材を味わって、季節を感じたいと思います。実りの秋を楽しみましょう。



今年の十五夜は10/6(月)です。

中秋の名月を「十五夜」ともいいます。十五夜は、秋の美しい月を見ながら収穫に感謝する日といわれ、十五夜には15個のお団子をお供えます。お月見に欠かせないお団子は、白玉粉や上新粉で作ります。白玉粉で作るときは、豆腐を入れるとなめらかになり、子どもたちも食べやすくなります。園でもかぼちゃを練りこんだ「かぼちゃ団子」をいただきます。



子どもたちが「おいしかった!」と言ってくれた、園で人気のおやつをご紹介します。10/3、10/17のおやつです。

黒糖ミルクもち

<材料>

牛乳	300cc
片栗粉	55g
砂糖	7g
黒糖	10g
きな粉+砂糖	適量

<作り方>

- ①鍋に片栗粉、砂糖、黒砂糖を入れ、均一になるよう木べら等で混ぜたら、牛乳を入れ、混ぜる。
- ②鍋を中火にかけ混ぜながら、とろみがついてきたら弱火にする。
- ③のり状になり、ひとつにまとまるまでよく練り、さらに1～2分練る。
- ④きな粉+砂糖を敷いたバットに④を広げ、一口大に切り、器に盛り付け、きな粉+砂糖をかけたら完成です。

ハロウィン

ハロウィンとは秋の収穫を祝い、悪霊を追い出すお祭りのことです。アメリカでは、かぼちゃをくり抜き、目鼻口をつけた提灯を飾り、夜には怪物などに仮装した子どもたちが「Trick or treat (いたずらかお菓子か)」と言い近所を回り、お菓子を貰ったりします。かぼちゃにちなんだお菓子を食べたり、お家でも楽しんでみて下さい。

