

令和2年10月23日発行

幼保連携型 市場こども園 62-2044

## "秋の味覚を食べよう"

秋は一年でいちばん食べ物のおいしい季節です。子どもたちが畑で収穫した"さつまいも" が給食やおやつにたくさん登場します。秋の味覚を好き嫌いなく何でも食べて、寒さに負けな い丈夫な体をつくりましょう。

# 石焼きいもはなぜおいしい?

煮たり焼いたりしたさつまいもの甘みは、"βアミラーゼ"という酵素によって、でんぷんが麦芽糖に変化したものです。「石焼き」や「オーブン」で調理することの利点は、ゆっくり加熱できること。長時間、50~75℃で加熱することでよりよく酵素が働き甘みが増します。

## 冬場に野菜をたっぷり食べよう♪

「煮物」「炒め物」「スープ」など火を通し "温野菜"を食べましょう。火を通すことで野菜のかさが減り、たくさんの量を食べられます。体をあたためることもでき、ビタミン・ミネラル・

食物繊維も豊富に摂ることができるので風邪の予防になります。

## 【さつまいもケーキ】

#### 《材料》

さつまいも・・・200g水 ・・・200cc砂糖 ・・・大さじ3

ホットケーキミックス ・・・200g 砂糖 ・・・大さじ3

砂備 ・・・2個 バター ・・・5 0 g

(溶かしバター)



園では、11月~3月の間週2回免疫力 アップのためにヤクルトを飲んでいます。

### 《作り方》

- ①さつまいもは砂糖を加え煮る。 やわらかくなったら、つぶす。
- ②ボールに卵を割りほぐし、砂糖を混ぜる。
- ③②につぶしたさつまいもとホットケーキミックス を加えて混ぜる。
- 4)さらに溶かしバターを加え、混ぜる。
- ⑤型に流し入れ、180℃ 30分焼く。

### 11月 給食献立予定表

	曜日	行事	献立名	手作りおやつ	材料 (調味料・だし等を除く)	備考
1	日					
•			マーボーどうふ くだもの	II NALS IX	豚ミンチ・豆腐・玉ねぎ・人参・干し椎茸・たけのこ・土生姜	
2	月		ちくわのいために	リッツサンド	青ねぎ・片栗粉・ちくわ・キャベツ・しめじ・リッツ・いちごジャム	
3	火					
		おひさま文	こうやどうふのたまごとじ・くだもの		鶏肉・高野豆腐・玉ねぎ・人参・じゃがいも・干し椎茸	
4	水	庫 (4歳児)	はるさめのすのもの		青ねぎ・ちくわ・卵・春雨・きゅうり・わかめ・ハム・ごま	
5	木	和太鼓	さけのオーロラソースがけ	クレープ	鮭・さつまいも・人参・きゅうり・チーズ・マヨネーズ	
J	\rac{1}{2}	和人致	マセドアンサラダ・くだもの	70 7	ヨーグルト・スキムミルク・小麦粉・卵・牛乳・ホイップ・バナナ	
6	金	ECC	クリームシチュー・くだもの	ヨーグルト	鶏肉・じゃがいも・人参・白菜・しめじ・玉ねぎ・かぼちゃ・ブロッコリー	
			ポパイサラダ チキンライス・くだもの		シチューの素・ほうれん草・卵・ハム・マヨネーズ・スキムミルク・みかん缶 鶏ひき肉・玉ねぎ・人参・コーン・ピーマン	
7	±		サラダ		キャベツ・きゅうり・ハム・わかめ・ちりめん・ごま	
8	日					
				T		
9	月	茶道教室	さかなのきのこあんかけ・くだもの	ほうれんそうケーキ	メルルーサー・人参・玉ねぎ・しめじ・えのき・椎茸・片栗粉・コンソメ	
			ブロッコリーのおかかあえ すきやきふうに・くだもの		ブロッコリー・花かつお・ホットケーキミックス・ほうれん草・バター・卵・牛乳 牛肉・白菜・人参・玉ねぎ・生椎茸・ごぼう・糸こんにゃく	
10	火	お話し会	ゆでたまご・のりのつくだに		焼き麩・焼き豆腐・青ねぎ・えのき・もやし・卵・のりの佃煮	
			からあげくだもの		鶏肉・片栗粉・土生姜・じゃがいも・人参・きゅうり	
11	水	体操教室	ポテトサラダ ミニトマト	スイートポテト	ハム・卵・マヨネーズ・ミニトマト・さつまいも・牛乳・バター	
12	木	誕生会	ようふうちらしずし・くだもの	フルーツサンド	チーズ・卵・ボールウインナー・きゅうり・ブロッコリー・チェリー・豚肉・大根・人参・さつまいも・豆腐・板こんにゃく	※3~5歳児は
12	71	爬工厶	ぶたじる・こまつなのおひたし	370 3 331	青ねぎ・小松菜・ちりめん・わかめ・花かつお・パン・生クリーム・パナナ・みかん缶・黄桃	お米1カップ持续
13	金	秋の遠足	おかずつきべんとう(全園児)			※お弁当持参
			やきそば くだもの		豚肉・やきそば・キャベツ・人参・玉ねぎ・もやし・青ねぎ	
14	±		みそしる		ピーマン・花かつお・紅生姜・豆腐・わかめ・油揚げ・しめじ	
15	日					
			さかなのごまやき・くだもの	しらたまだんご(3~5	・デェ・小松苺・↓ ★・王わギ・ベーコン	
16	月		こまつなのソテー	歳児)きなことうにゅう もち(1~2歳児)	鯖・ごま・小松菜・人参・玉ねぎ・ベーコン しめじ・色板・白玉粉・豆腐・片栗粉・豆乳・きなこ	
			だいずコロッケ・くだもの		じゃがいも・大豆・玉ねぎ・合挽ミンチ・人参・小麦粉・卵・パン粉・キャベツ・きゅうり	
17	火	和太鼓	キャベツサラダ・ミニトマト	さつまいもケーキ	ハム・コーン・わかめ・ちりめん・ごま・ミニトマト・さつまいも・ホットケーキミックス・バター・卵	
18	水	和太鼓交流会	ちくぜんに くだもの		鶏肉・牛蒡・れんこん・板こんにゃく・人参・大根・ちくわ・厚揚げ・干し椎茸	
		(5歳児)	ほうれんそうのおひたし		筍・ほうれん草・もやし・花かつお	
19	木	避難訓練	ポークビーンズ・くだもの	ヨーグルト	豚肉・大豆・人参・玉ねぎ・マッシュルーム・じゃが芋・トマト缶・トマトピューレ ケチャップ・コンソメ・ちりめん・ピーマン・スキムミルク・バナナ	
			ちりめんとピーマンのつくだに にこみハンバーグ・くだもの		合挽ミンチ・玉ねぎ・豆腐・卵・パン粉・ミニトマト	
20	金		にんじんグラッセ・キャベツ・ミニトマト	さつまいもむしパン	人参・バター・キャベツ・さつまいも・ホットケーキミックス	
0.4	_		ぶたじる くだもの		豚肉・大根・人参・さつまいも・豆腐・板こんにゃく・青ねぎ	
21	±		やさいいため		キャベツ・玉ねぎ・しめじ・色板・ベーコン	
22	日					
23	月					
24	火	ちゃいるど	ひとくちカツ くだもの		豚肉・小麦粉・卵・パン粉	
4	^	すてっぷ	こまつなとひじきのコーンサラダ		小松菜・ひじき・キャベツ・コーン	
25	水	体操教室	かんとうだき くだもの	プリン	牛肉・じゃがいも・人参・板こんにゃく・厚揚げ・ちくわ・大根・卵	
			ゆでたまご チーズ チキンカレー・くだもの		チーズ・ブリンミックス・牛乳・みかん缶・ホイップ 鶏肉・玉ねぎ・人参・じゃがいも・コーン・マシュルーム・カレールー	
26	木		スパゲッティサラダ・ミニトマト		鶏肉・玉ねさ・人参・しゃかいも・コーン・マンュルーム・カレールー 福神漬・スパゲッティ・きゅうり・ハム・マヨネーズ・ミニトマト	
	_		さつまいもごはん・にざかな	0±.,	さつまいも・鯖・生姜・豆腐・ほうれん草・人参・板こんにゃく	※白ご飯は
27	金	ECC	しらあえ くだもの	パウンドケーキ	しめじ・ホットケーキミックス・卵・牛乳・ココア	いりません
28	±		チャーハン くだもの		ベーコン・玉ねぎ・人参・ほうれん草・ちくわ・青ねぎ	
20			やさいスープ		豆腐・わかめ・キャベツ・人参・玉ねぎ	
	日					
29	1					1
29		南分署見学	にくじゃが くだもの		牛肉・じゃがいも・人参・玉ねぎ・糸こんにゃく・ちくわ	

※土曜日は完全給食のため、白ごはんはいりません。