

秋も深まり日が暮れるのが早くなり、朝晩の冷え込みも増してきましたね。 この時期は食欲の秋という言葉もある通り、いろいろな食材が旬を迎えます。ブリや サバ、きのこ・芋類、果物ではりんごや柿なども一段と美味しさが増してきます。

秋の味覚を取り入れながら、これから訪れる寒い冬に向けて食事を楽しんでみてはいかがでしょうか♪

また、だんだんと風邪が流行る時期です。風邪の原因は、気温や湿度が低くなり抵抗力が弱まってしまうため感染します。風邪予防のためにもバランスのとれた食事を心がけ、体が温まるようなものを食べましょう。

郷土料理 山口県 3



• 柏椀: 鶏肉としいたけがメインの汁物で、料理名の「かしわ」は 鶏肉を意味します。

• チキンチキンごぼう: ごぼうと鶏肉に片栗粉をまぶして揚げて、 甘辛いタレをかけた料理です。

•はすのさんばい: 「はす」は、れんこんのことで「さんばい」

は三杯酢を意味します。

<u>• 岩国寿司</u>: 酢飯にでんぶやれんこん、しいたけなどの具材を何層

にも重ねて作る押し寿司です。

<u>11月15日は子どもの成長を願う</u> お五三の日です。

.

七五三の日は、これまで無事に成 長したことを感謝し今後も健やかで あるようにお参りします。

千歳飴の千歳は千年という意味で す。

0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0



・七五三メニュー: 14日・郷土料理(山口県): 28日

• 遠足: 6日

(幼児クラスはお弁当の用意をお願いします♪)

・玉ねぎの皮むき:5.19日(幼児)

きのこほぐし4.18日(うさぎ組)

★のり巻き作り(幼児)

5日:どんぐり、19日まつぼっくり

<u>のり巻き作りでは、エプロンとマスクを使用しま</u> すので用意をお願いします!



愛情ギュッとず~っとはむらで令

補食予定献立表

日付	補食	日付	補食
17	混ぜごはん	10	ふりかけごはん
月		月	
4.18	ゆかりごはん	11.25	混ぜごはん
火		火	
5.19	混ぜごはん	12.26	ふりかけごはん
水		水	
6.20	ふりかけごはん	13.27	ゆかりごはん
木		木	
7.21	混ぜごはん	14.28	わかめごはん
金		金	
1.8.22	焼きおにぎり	15.29	焼きおにぎり
土		土	