

寒さがぐっと強まり、秋らしさが深まる11月。大人は、寒いと外に出るのも億劫になりますが、子どもたちは元気いっぱい！園庭で走りまわって遊んでいます。また、お散歩に行き、拾ってきたどんぐりを見せてくれたりと、秋もたくさん感じている様です。少しずつ風邪も流行り始める時期でもあるので、お外から帰ったら手洗いうがいをしっかりとし、元気に過ごしていきましょう！

11月12日(日)にはバザーがあります！今年は、例年の焼きそばに加えて、焼きそばパンに挑戦してみる事にしました！パンは学園さんのパンを使用します。ぜひ楽しみにしててくださいね♪

勤労感謝の日～食事のあいさつを大切にしよう！～

勤労感謝の日と言うと、「働けることに感謝する日」「働いている人に感謝する日」と思っている人が多いと思います。

国でも、「勤労をたつとび、生産を祝い、国民が互いに感謝しあう日」と定められていますが、もともとの始まりは、その年に収穫された農作物の恵みに感謝する新嘗祭(にいなめさい)という儀式が行われていた日でした。

現代では、食べ物が豊富で食に対しての感謝が薄れがちですが、子どもたちにも野菜やお肉、お魚などの命をいただいていることを感じ、食べ物を粗末にせず、感謝の気持ちを持った大人になってほしいと思います。

「いただきます」は、食べ物の命に対して感謝の気持ちを表しています。

「ごちそうさま」は、野菜などを育てたり、料理を作ることに駆け回ってくれてありがたいの気持ちが込められた言葉です。

日頃から子どもたちにもこの言葉の意味を伝え、大切にしていきたいですね。

<クッキング>

(めばえ)

7日(火) お米とぎをしよう！

21日(水) さつまいもを買いに行こう！

27日(月) 白菜のゆず和えを作ろう！

30日(木) みかんを買いに行こう！

(みのり・つぼみ)

7日(水) ビーフンソテーを作ろう！

24日(金) 南瓜のオープン焼きを作ろう！

29日(水) ピーマンときのこのケチャップ炒めを作ろう！

☆ヨーグルト寒天☆

【材料】(カップ6個分)

- ・プレーンヨーグルト 450g
- ・粉寒天 3g
- ・水 2カップ
- ・砂糖 60g
- ・みかん缶 適量

【作り方】

- ①鍋に水と粉寒天をよく混ぜ、火にかける。沸騰後3分程加熱し、砂糖を加え溶かす。
- ②①の粗熱を取り、ボウルに入れたヨーグルトに少しずつ加えよく混ぜる。
- ③②とみかん缶をカップに注ぎ、冷蔵庫で冷やし固める。