

# 給食だより

おもと保育園  
平成29年度9月号

9月は、長月ともいい、長月は、夜長月の略ともいわれています。

昔（陰暦）は7月、8月、9月が秋の季節であり、陰暦8月（現代の9月ごろ）は真ん中なので、“仲秋”といいました。この季節は、空気も澄み、1年中で1番月が美しく見える事から、“仲秋の名月”と呼ばれてきました。

ちょうど、収穫が始まる時期であることから、それを祝う農耕行事の一つとして、団子や里芋、枝豆など、その年にとれた初物をそなえて、月見をしたのです。

今年の十五夜は10月4日と少し遅めですが、秋の味覚もどんどん給食に取り入れていきます。



## 防災の日

9月1日は、防災の日です。万が一に備え、園でも防災用品や非常食を置いています。長期保存のきく食品や子どもにも扱いやすい食品など様々な商品が最近が増えてきました。園では、これらの物を利用すると共に、日頃から乾物類や缶詰のストック等を日々入れ替えながら備えています。

ご家庭でも、非常食の期限の確認や、防災グッズの点検、季節ものの衣類やサイズの確認などをされる機会になればと思います。

盆期間の出欠確認などにはご協力いただきありがとうございました。先月は、予定献立よりメニューを変更させていただく日が多く、申し訳ありませんでした。今年は例年よりも予定の出席数が少なくなったり、子ども達の食欲減退などにより、切り方や使用食材、見た目、味付けなどを変更し対応させていただきました。ご了承ください。

先月の園だよりでもお知らせしていましたが、9月16日（土）には、調理室の業者による清掃を予定しています。当日は、簡易給食とさせていただきますので、宜しくお願いいたします。

## 保育園の給食紹介☆もちもちチーズパン☆

### 材料（5人分・10個）

白玉粉	90g
塩	0.6g
牛乳	105g
粉チーズ	30g
油	9.5g

### 作り方

1. 白玉粉と塩を混ぜておく。牛乳を少しずつ加えよく混ぜ合わせる。
2. ある程度軟らかくなったら粉チーズを加え、さらに良く混ぜる。
3. 油を加え良く混ぜ、耳たぶくらいの軟らかさになるまで練る。
4. ピンポン玉（1個20gくらい）に丸める
5. 鉄板にオープンシートを敷き、手のひらで軽くつぶし、間隔をあげながら並べる
6. 170度のオープンで約10分ほど焼く