



実りの秋、食欲の秋。一年中で一番食べ物のおいしい季節です。子どもの頃から食べ物の旬を知り、旬の恵みを味わうことは、豊かな感性や味覚形成にとっても重要なことです。毎日の食卓に「旬」の食材を取り入れ、話題も豊かな楽しい時間を過ごしたいですね♪

一方、季節の変わり目に加えて夏の疲れが出やすい時期でもあります。おやつも大切な食事ですので、正しい食べ方を知り十分な栄養としっかりとした睡眠をとりましょう。

年齢に合わせたおやつの上手な与え方は？

子どもは小さな身体に対してたくさんのエネルギーが必要ですが、一日三回の食事だけでは必要なエネルギーや栄養が摂取できません。おやつには、不足している栄養等を補う食事としての役割があるため、おやつも大切な食事と考えましょう。おやつは子どもにとって「楽しみ」の要素が強く心の栄養となりますが、量や時間を考慮しながら適切に楽しむことがポイントです！

0~2 歳児向け おやつのおすすめ

不足している栄養を補うための「捕食」ですので、市販の乳幼児菓子ばかりにならないように、果物や乳製品を組み合わせたり、手作りを心がけましょう。

おやつ例

- ・米…おじや、チーズおにぎり 等
- ・パン…サンドウィッチ、ラスク 等
- ・麺…焼きうどん、五目うどん 等
- ・いも…蒸かしいも、ポンデケーキ 等
- ・小麦粉…ホットケーキ、蒸しパン 等



3~5 歳児向け おやつ役割

食事で栄養を十分にとれるようになると、おやつ役割は「楽しい時間」になります。家族や友だちと一緒に食べ、会話を楽しむ時間となるように心がけましょう。また、季節の行事や旬を感じられるものと市販のお菓子を上手に組み合わせて、変化を持たせることも大切です。絵本に出てくるおいしそうな食べ物を一緒に作って食べる体験も食への興味を育てます。



10月の給食・食育活動

21日(月)・・・以上児10月お誕生お茶会
日付は未定ですが、魚の解体ショーを行います！

10月の献立は旬のきのこやさつま芋、かぼちゃをたくさん使用しています。きのこカレーやきのこうどん、手作りおやつに舞茸ご飯やさつまいもごはん、スイートポテト等、秋の味覚を感じられるメニューになっています♪

【芋煮の由来は？】

諸説はありますが、船着場で荷物の取引を行う人たちが、近くで手に入れた里芋と棒ダラ（タラを乾燥させた保存食）を鍋で煮て食べていたことが「芋煮」の由来とされています。芋煮は地域によって味付けや具材の種類が異なり、山形県では牛肉・醤油味、宮城県では豚肉・味噌味が主流です。保育園では宮城県の芋煮を提供しますが、ご家庭では山形県・宮城県のどちらが好きか、作って食べてみるのも良いですね。