

R6.10 高舘あおぞら保育園

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 おやつのススメ

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。



- ・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、ポンデケージョ
- ・小麦粉…ホットケーキ、蒸しパン











10 月の給食・食育活動

23日(水)・・以上児10月お誕生お茶会

31日 (木)・・ハロウィンメニュー

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♪







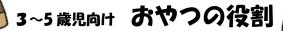












食事で栄養を十分にとれるようになると、 おやつの役割は「楽しい時間」になります。 家族や友達と一緒に食べ、会話を楽しむ時間と なるように心がけましょう。また、季節の行事 や旬を感じられるものと市販のお菓子を上手に 組み合わせて、変化を持たせることも大切です。 絵本に出てくるおいしそうな食べ物を一緒に 作って食べる体験も食への興味を育てます。



【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、船着場の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 肉は牛肉、味付けは醤油味、宮城県では肉は豚肉、 味付けは味噌味が主流です。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、作って食べ比べするのも良いですね。