



# 給食だより

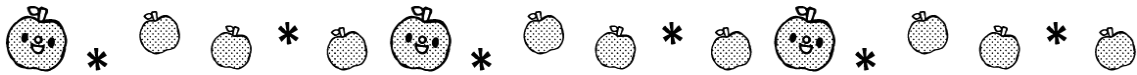
令和 4 年 9 月  
第二ふたば園  
給食室

まだまだ残暑で汗ばむ日がしばらくは続きそうです。頑固な夏にもう少し付き合うつもりで、引き続き暑さ対策にも気を配っていきたいと思います。涼しくなれば、過ごしやすくなり、戸外での活動も増えてきて、給食を食べる量も増えてくると思います。楽しく美味しく栄養を補給できるように、工夫をしていきたいです。



## ○第二の野菜

今年初めて2階のテラスで野菜を栽培してみました。プランターでミニトマトとピーマン、赤いパプリカを育てていますが、実がなっても大きくならなかったり、数も少なかったりと西日が強かったせいか、なかなかうまく育ちませんでした。それでも先月の給食で、小さなピーマンはオムレツで、ミニサイズのパプリカはパエリアで、トマトは赤いスープで食べる事が出来ました！ やっと育った貴重な野菜を、美味しく頂きました。野菜の栽培の他にとうもろこしの皮をむいたり、じゃがいもの泥を洗ったり、どのクラスも食に触れる体験をしています。



## ○サンプルケース



給食で子ども達が良く食べた人気のメニューがあった時は、サンプルケースで紹介しています！！各クラス1つずつ目印になるような札をサンプルケース内のお皿に付けて、保護者の皆さんに分かるように展示しています。帰る時覗いてみてください。



9/15(木) 郷土料理  
『鳥取県』  
『どんどろけ飯』  
油で炒めた豆腐を混ぜた  
炊き込みご飯  
豆腐を炒めた時のバリバリという音が雷に似ていることからこの名前がついたそう。

9月の給食世界一周は  
9/27(火)～中国～  
●ごはん  
●シューマイ  
●バンサンスー  
●わかめスープ  
3時のおやつ  
○開口笑(ドーナツ)