

給食だより

12月

令和7年 11月28日
ひまわりさかえこども園

寒さも一段と厳しくなり、本格的な冬の訪れを感じる季節となりました。12月はクリスマスや大晦日など楽しいイベントがたくさんありますね。子どもたちは寒さに負けず元気いっぱい遊んでいます。気温の低下や空気が乾燥しているとウイルスが増えやすく、インフルエンザなどの感染症が流行します。手洗い、うがいなどの感染対策を行いながら、十分な休養とバランスのとれた食事を心がけましょう。

冬至

12月22日は冬至です。この日は一年で最も昼が短く夜が長い日です。この日を境に昼が長くなり始めるため、太陽が生まれ変わる日として古くから「一陽来復(いちようらいふく)」とも呼ばれ、運気が上向く縁起の良い日とされてきました。

日本では邪気除けや無病息災を願ってゆず湯に入ったり、かぼちゃを食べる習慣があります。園では鶏肉のゆずみそ焼きと冬至汁、おやつにかぼちゃドーナツを食べます。



クッキング

11月6日にひまわり組さんとスイートポテト作りをしました。園で採れたさつま芋を使い、茹でたさつま芋を頑張ってつぶします！豆乳ホイップなどを入れ、なめらかになった生地を丸く形作ったら、給食室のオープンで焼いて出来上がり☆



クリスマスメニュー

12月25日のクリスマスは子どもたちに喜んでもらえるようなメニューを考えています♡今年どんなメニューになるのかお楽しみに！ツリーポテトは簡単に美味しくパーティーにピッタリですよ(*^-^*)

ツリーポテト

材料(8個分)

○クラッカー	8枚
○じゃが芋	300g
○人参	1/2本
○コーン	適量
○グリーンピース	適量
○マヨネーズ	50g
○すし酢	5g



作り方

- ①じゃが芋の皮をむき、竹串が通るまで茹でたらマッシャーでつぶし、粗熱をとる
- ②マッシュポテトにマヨネーズとすし酢を入れ、まぜる
- ③人参を星形に抜き、茹でる
- ④コーン、グリーンピースを茹でる
- ⑤星形の口金を絞り袋に付け、マッシュポテトを入れ、クラッカーの上にツリーのように絞り出す
- ⑥人参、コーン、グリーンピースを飾る

11月の給食

ハリネズミケーキ



ハリネズミのトゲはココア味のクリームで表現！

れんこんのはさみ揚げ



新メニューの味はどうかかな？

ウィークエンドシトロン



フランスのお菓子で、大切な人と一緒に過ごす週末に食べるレモン風味のお菓子です。卵やバターを使わないアレンジメニューです。

おまけ～ハロウィン～

