

実りの秋 ～食物への感謝の気持ち「いただきます」～

すがすがしい季節となりました。秋には米やいも、秋刀魚、栗、果物など、食べ物の旬の時期を迎えます。園でも、菜園などの食育活動が多く行われていますが、子どもの頃から食べ物の旬を知り、味わうことは、子どもの感性や味覚形成に大変重要であるといわれています。旬の食べ物の収穫を喜び、食べ物の「いのちをいただいている」という感謝の気持ちを持って、食事は残さず食べるようにしましょう。

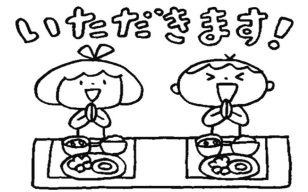


Table with 10 columns: 日曜日, 献立名, 3時のおやつ, 黄の仲間 (熱や力になるもの), 赤の仲間 (血や肉になるもの), 緑の仲間 (体の調子を整えるもの), 献立名, 黄の仲間 (熱や力になるもの), 赤の仲間 (血や肉になるもの), 緑の仲間 (体の調子を整えるもの). Rows include meals like 野菜ラーメン, じゃがいもそぼろ煮, 焼き魚, 麻婆豆腐, 柳川煮, 魚ムニエル, うんどうかい, きのごカレー, 鮭のレモン焼き, 肉豆腐卵とじ, 魚のチーズピカタ, カレー風味焼ビーフン, 厚揚げとキャベツの味噌炒め, 炊き込みご飯, ハンバーグ, 豆腐の中華煮, 鶏肉の衣揚げ, スパゲティミートソース, シーフードカレー, スパニッシュオムレツ, 鱈のごま油焼, 豚肉と大根のみそ煮, 鶏肉のクリーム煮, きつねうどん, かつおパン粉焼き.

きゅうしょく ごはん なんでもたべて げんきいっぱい