

🍡 給食だより 🍡

今年も残りわずかとなりましたね。年末年始はクリスマスやお正月で美味しいものを食べる機会がたくさんあるかと思いますが。楽しい食事にする為にもお子さんの窒息事故に注意しましょう。

★食事の見守りポイント★

・正しい姿勢で座っているか・子供の口に合った量か・よく噛んでいるか
口の中のものを飲み込んでから次の一口を入れているか・汁物等の水分を適度に口
にしているか・泣いたり笑ったりした後に食べ物を詰まらせていないか・・・等

★おせち料理★

お正月といえば、【おせち料理】おせち料理には【いわれ】があり、新しい年を祝い、家族みんなの健康や幸せを願う気持ちが込められています。この食べ物にはどんな意味があるかな？など考えながらおせち料理を食べてみるのもいいですね！

だてまき→ 昔の巻物を模した形。頭が良くなるように。

栗きんとん→ 黄金色の栗きんとんはお金に恵まれるように。

えび→ 腰が曲がるまで長生きできるように。



★手作りおやつのおんまんをご紹介★

材料 4人分

・ホットケーキ粉 72g ・ 砂糖 12g ・ 豆乳 52g ・ 油 8g ・ こし餡 40g

① ホットケーキ粉に砂糖、豆乳、油を入れ混ぜる。

② アルミカップに生地を半分まで入れ丸めたあんこを乗せる

③ あんこの上からさらにカップの8分目まで生地を入れる

④ 蒸し器で12分から15分蒸す。



