

Gen-kids

R1. 10.1 NO.6

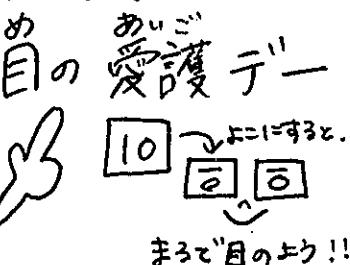
さくらきこばん
食の委員会

涼しい秋風に高く登んだ「空」。大きく深呼吸したくなるような気持ちの良い季節ですね。

子ども達は毎日お外でたくさん身体を動かして活動してお腹を空かせて給食をたくさんもつと食べています。食べ物のおいしい季節!! 旬の栄養を摂って実りの秋を味わいましょう。

目の愛護デー

10月10日は



まるで「目のよう!!」

目の健康には「ビタミンA」が欠かせません。

不足すると...

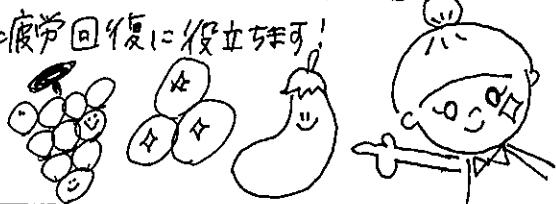
小さな赤ちゃんは目が乾燥して
ドライアイ(=涙少症)....

大人では暗い所で目が見えにくくなる夜盲症に...。

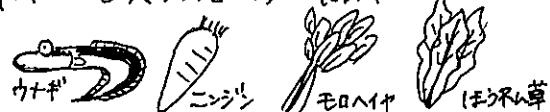
★病気からのサインで今月号の保育園よりに載っています!!!

目が疲れた時はこれ!

フルーツや野菜、果皮などに含まれる
うるさき色の成分「アントシアニン」は目の
疲労回復に役立ちます!



他にも「ビタミンA」の多い食品は...



そして



意図して食事に取り入れ目を大切にしましょう!!

10月31日(木)はハロウィン

ハロウイ
ン

こばんではおやつの時間にカボチャのフレンチトーストを出します。ぜひお家でも作ってみてください。

かぼちゃのフレンチトースト

(材料) 4枚分

・食パン(8枚切り)	4枚	・牛乳	100ml
・かぼちゃ	100g	・卵	1個
・バター	20g	・バニラエッセンス	少々
・砂糖	20g	・バター(焼く用)	少々
(作り方)			

① かぼちゃを鍋でやわらかくなるまで茹でる。やわらかくなったらお湯を切り、ポールにかぼちゃを入れマッシュで固形がなくなるまでつぶす。

② ①のポールに、溶かしたバター、牛乳、砂糖、卵、バニラエッセンスを入れよく混ぜる。

③ ②のポールに食パンを入れ、液体に両面を浸しよく染み込ませる。

④ フライパンを熱しバターを溶かして、食パンを焼く。

ひっくり返して両面焼けたら出来上がり♪

各クラスの食事の様子

新年度がスタートしてから半年... 食事の様子も少しずつ変化してきました。

【ニ】自分で食べたいという意欲が出てきて手がけ食べやスクランにも干やレシピしています。

【ス】スクランを握って一生懸命よくおうとしています。おかわりの時、「ちょうどいいよ」と言葉や動作で伝えられるようになりました。

【わ】食器に手を添えてスクランを使つて食べご満足が増えてきました。食料の名前に興味を持ち、「おいしいわ!」と笑顔で食べています。

【ま】お皿を持って食事をしたり、食後にお皿を重ねるようになりました。食べご満足も減りました。エプロンをつけず上手に食事ができるようになりました。

【き】お茶、おかずをトレーにのせて自分の席まで運んでいます。おかわりの時に「こぼさないよう」に見えるように努めています。

【も】「お箸の持ち方(こうじかた)」とお友達同士で話していたりと、正しい持ち方に意識が向いています。魚の名前にも興味を持ち、「今日はサケ!」と樂しげながら食べています。

【れ】楽しくて会話をしながら食事をしてます。片付けの際には、自分の席を見て、席に落ちたゴミを拾っていたり、ランチルームのお手伝いにも積極的です。