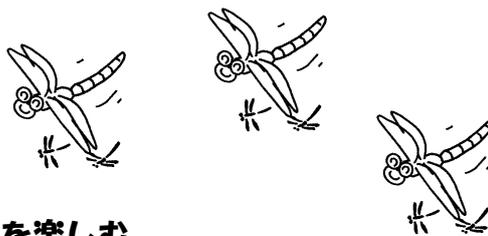


じんぐん

平成 28 年 9 月号 中山保育所



じゃが芋とさつま芋

7月に収穫したじゃがいもは、8月いっぱいでおおいしかったです。収穫祭でカレーになったり、クッキングで芋もちに使ったり、昼食の肉じゃが、みそ汁の具、午後のおやつフライドポテトやいそ風味ポテトにも使って、めいいっぱいじゃがいもを堪能しました♡

次はさつまいもの収穫です。5月に苗植えをして間もなく、見る見るうちに苗が小さくなり枯れかかる寸前。水やりをかかさず行い草取りに精を出し、今では5月の心配をよそに畑いっぱいにつるがのびています。じゃがいもの収穫は26kgもありました。さて、さつまいもはどのくらいの重さが収穫になるか楽しみです、収穫までもう少しお待ちください。

秋を楽しむ

今年のお月見は9月15日(木)です。中秋の名月・十五夜とも呼ばれ、里芋などをお供えすることから「芋名月」とも呼ばれています。月見だんごやすすき、里芋などをお供えして月を眺める、収穫をお祝いする行事です。保育所でもお月見のお供えをする予定です。午後のおやつは違いますが、お月見団子(以上児クラスのみ)の試食程度をする予定です。白玉粉と上新粉に豆腐を入れて、ふっくらおいしいお団子です。

15日の当日は、きれいな月を見ながら、お月見を楽しめるといいですね~



きなこクリームサンドのレシピ

<材料>4人分

ロールパン 4個 砂糖 大さじ2杯
きなこ 大さじ2杯 バター 大さじ4杯

<作り方>

- ① バターは柔らかくクリーム状にしておく。
- ② ロールパンに切れ目を入れる。
- ③ クリーム状のバターに砂糖を入れてよく混ぜる。
- ④ ③にきなこを入れてさらに混ぜる。
- ⑤ ロールパンに④をぬってできあがり。

※ きなこの変わりとしてすりごまもOKです。

収穫した野菜で・・・

7月8月と好天に恵まれ、畑の野菜はたくさん収穫できました。野菜は毎日のように給食に登場。カレーにみそ汁の具。サラダ、卵とじうどんにラタトゥイユ。そしてトマトソースにドライトマトなどなど。なかでもドライトマトは子どもたちの反応がおもしろい食べ物となりました。ドライトマトを作った昼食時間に各クラスを回りました。最後に行ったきりんぐみさんに「これは何の味がするか後で教えてね~」と話し、PMのおやつに再度行ってみると「すっぱかった」「あま~い」の二つにわかれしました。しかし「この梅干し、すっぱかった」の声もありました!?

ドライトマトは、ミニトマトを半分に切り130℃のオーブンで120分低温焼きしたものです。ギュッと濃縮した味になるミニトマトです。