

# 蛸きゅうしよくつくしん

2024. 10. 31 / Vol. 7 荒塚・土居・仲川

## 実りの秋 ピッコロの収穫祭!!

以上見 クラスの子どもたちが、大切に育ててきた菜園の野菜。秋も深まって実りの季節を迎えました。今年も猛暑が少し小まめだったりはするものの、その愛情たっぷりのお野菜たちを、収穫祭では美味しい「豚汁」に仕上げたいです。

やまみん 人参・玉ねぎ・さつま芋を切った調理とテーブルセッティング

そらぐみ 里いもの皮むきとこんにやくちぎり

かせぐみ ねぎの収穫とテーブルに飾るお花摘み

ホールでみんなの切った野菜が炒められる様子を見に後は、パーティー会場の設営に。テーブルクロスをかけた机に、かせぐみんが可愛いお花を綺麗に添えられました。

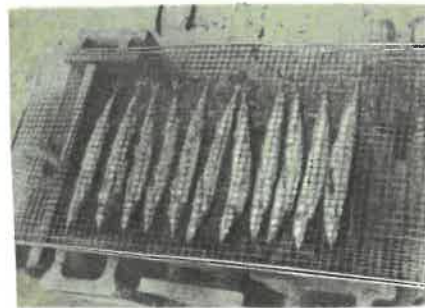
さあ、具でん豚汁のできあがり♪「いただきます!!」食材ひとつひとつを味わい喜び合って、また来年の野菜の栽培が受け継がれています。



やまみんさんとおなと、手つきもあがり!



かわいいお花を各テーブルにお届け



こんがり焼かれて美味しそう!!

## 旬のサマをお外で焼いたよ

秋の風物詩。グラウンドでのサマ焼き。やまみんはかまど作り、火起しからお手伝いして、会場を盛り上げてくれました。最初のサマが焼き上がる

頃には、全クラスの子もたちが集まって興味津々。そして間もなく試食タイム♪炭火でじっくり



焼かれたサマは、身がホクホクして旨味たっぷり。

「おわり!!」

「もっと食べたい!!」そして給食では、やまみんは丸一匹をお箸で食べることにトライしました。みんなキレイに骨を残せていて、誇らしい笑顔が見せられました。



## ☆だしじゃこの佃煮☆

今月はピッコロの給食でもよく登場するだしじゃこの佃煮をご紹介します!

未満児さんはだしじゃこの骨が心配なので、ハサミで細かく切って提供させてもらっています

【材料】

- だしがら(だしじゃこ&昆布)…100g
- さとう(マスコバト糖)…30g
- しょうゆ…30g
- みりん…30g



- ① だしを取った後の昆布を食べやすい大きさに切る
- ② フライパンに①とだしじゃこを乾煎りして水分をとばす
- ③ ある程度水分がとんだら、さとう・しょうゆ・みりんを加えさらに煮詰める

※ お好みでごまや理節を加えるとさらに風味がアップします♪