

今月の食育目標

秋の味覚を 楽しみましょう



最近是一年中国じょうに食材が手に入りますが、「旬は秋」というものがたくさんあります。秋が旬のものは、胃腸のはたらきを良くする食物繊維等の機能成分が多い、エネルギーを蓄える、体の調子を整えるビタミン類・ミネラル類が豊富に含まれるというのが特徴です。

<p>《新米》 日本の主食であるお米の栄養は、炭水化物、体を作るたんぱく質が主なもので、微量ミネラルやビタミンも含まれています。</p>	<p>《魚》 さんま、かつお、いわし、さけ、みんな脂がのっておいしい時期です。目が澄んで、表面の模様がはっきりとし、新鮮で、ふっくらと丸い物を選びましょう。</p>
<p>《芋》 さつまいもは、でんぷんが主でエネルギー源になり、食物繊維が豊富で腸のはたらきを助けます。</p>	<p>《果物》 秋は梨、柿、ぶどう、りんごなどが出回ってきます。果物はぶどう糖、果糖を多く含み、短時間でエネルギーに変わるので、疲労回復に最適な食品です。</p>

きゅうしょくだより

令和3年10月1日 光明第二保育園

すっかり秋らしくなり、毎日過ごしやすくなってきました。季節も変わり、秋に収穫される食べ物がたくさんあります。魚やイモ類、果物や木の実などが、とても豊富に獲れます。季節の食材を使って、秋の味覚を存分に味わい楽しんでみてはいかがでしょうか。



精進料理の取り組み

精進料理を通して、作る楽しさや食への感謝の気持ち、マナーを教えてください。毎月、きゅうしょくだよりにて、食に関する言葉や思いを伝えて頂きます。

今回の言葉は、**ろうしん “老心”** です。



坪川老師

食事を作る心構えに三心と言う教えがあります。喜心（きしん）、老心（ろうしん）、大心（だいしん）の三つです。老心とは、母が子を思うような無償の愛情をもって料理をする、他人を思いやる心、細かいところまで気配りをする事です。



《9月精進料理》

- ・海苔佃煮ごはん
- ・ひりゅうず
- ・ほうれん草のごま和え
- ・根菜汁
- ・パイナップル

十三夜

昔の暦で十五夜から一か月後の夜を「十三夜」といい、名月を楽しむ習わしがあります。

十五夜の月に対し、十三夜は「後の月」と呼ばれ、晴れの日が多くきれいな月を見ることができると言われています。十三夜は「豆名月」、「栗名月」と呼ばれ、この時期に収穫される豆や栗をお供えます。十三夜は収穫への感謝や豊作を祈る儀式でもあります。



今年の十三夜は10月18日です。

『世界の料理～トルコ～』

☆ケバブ☆

日本の約2倍の広大な面積を持つ東西にのびるトルコは、東ヨーロッパと西アジアにまたがる、古い歴史のある国です。北は黒海とマルマラ海、南は地中海があり、3つの海に面しています。イスタンブールなど有名な観光地がある西部と、大自然が広がる東部を合わせもつ、魅力にあふれている国です。トルコ料理はフランス料理、中華料理と並ぶ、世界の三大料理の一つと言われています。日本で有名なトルコ料理といえば、ケバブ。保育園では牛肉を使って、ピタパンに挟むのか、別に食べるのかを子どもたちに選んでもらいます。

