

# 9月 給食だより



令和5年



## 非常食の備えは できていますか？

9月1日は、災害への認識を深め、備えを確認する「防災の日」です。関東大震災が起きた日であり、台風が多いとされる二百十日から制定されました。

準備するとよいもの

飲料水（1人1日3L×3日分）・3日分の非常食・医薬品・懐中電灯・携帯ラジオ・予備の電池・カセットコンロ・ガスボンベ・貴重品（現金・身分証明書・通帳、印鑑、保険証ほか）

非常食には、水・米（アルファ米）・パン・缶詰・ビスケット・チョコレートなどがあげられます。非常食としての備えも大切ですが、子どもが日常的に食べ慣れているお菓子なども賞味期限ごとに買い替えをすすめておきましょう。災害時、子どもは環境の変化により精神的に不安定になるため、食べ慣れない非常食では心身を満たすことが難しいことも。食べ慣れたお菓子が心を癒し、命を救います。



暑い日がまだまだ続きますが、季節はどんどん夏から秋へと変わっていきます。秋は食べ物が美味しい季節です。様々な秋の味覚を味わうなかで旬の物をいただく喜びを、子どもたちに伝えていけたらと思います。

## さつまいもレシピ

### さつまいもパイ

材料(4人分)

さつまいも 70g 砂糖 小さじ3

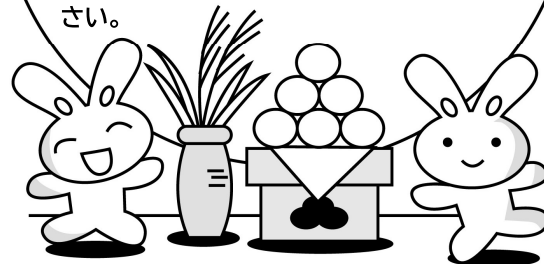
餃子の皮 6枚 油 少々

作り方 ①さつまいもを蒸し、蒸しあがったら皮をむいて潰して砂糖を混ぜる。

②①を餃子の皮に包んで表面に油を薄く塗りオーブン(180℃)で10分焼いて完成です。

今年の十五夜は 9/29(金)です。

お月見とは、月の満ち欠けが農作業の大きな指標になっていたことから、月への感謝と豊作の祈願をしたものです。だんごや里芋など月に見立てた丸い物と、葉先のとんがりに邪気を払う力があるとされるすすきをお供えします。ご家庭でも丸い物を食卓に並べて、お月見気分を味わってみてください。



## 1組さんの別メニュー

1日(金) 1歳からのかっぱえびせん

11日(月) アンパンマンひとくちビスケット

25日(月) プレーンクッキー(1・2組) の提供となります。

秋は食べ物の  
おいしい季節です！