



令和7年10月1日（水）
調布なないろ保育園
園長 高橋真登香
栄養士 吉田 早希

朝夕の空気がひんやりとし、秋の深まりを感じる季節となりました。過ごしやすい一方で、昼夜の気温差が大きく、体調の崩しやすい時期でもあります。しっかりと食べて、十分な睡眠と休養をとりながら体調を整えていきたいですね。

世界食糧デー

「世界の食糧問題を考える日」として国連が毎年10月16日を「世界食料デー」では世界食料デーのある10月を「世界食料デー月間」とし、世界に広がる飢餓やさまざまな食料問題について考え、行動する1ヵ月としています。



私たちにできること？

・世界の食料問題に目を向ける



・地域で生産された食べ物を選ぶ



・食べ物を無駄にしない

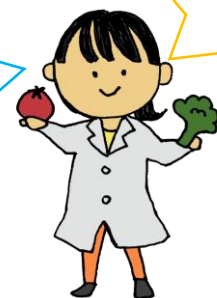


今月の行事食

10月1日（水）の給食はなないろ保育園 開園お祝い献立

- ・キャロットピラフ
- ・お祝いハンバーグ
- ・ブロッコリー炒め
- ・青菜のスープ
- ・かき

お祝いハンバーグでは、煮込みハンバーグに豆乳チーズをトッピングして提供します



なないろ保育園が開園して今年で18年目になります。

実りの秋を楽しむために！

秋の味覚が実り豊かな季節となりました。給食でもさつまいも・きのこ・柿・梨など旬の食材を取り入れています。

これらの食材は栄養価が高く、噛みごたえもあり、子どもたちの咀嚼力や歯・あごの発達を助けてくれます。しかし一方で、硬さや大きさによっては、よく噛まずに飲み込んでしまうと窒息につながる危険があります。

ご家庭でも「一口を小さくすること」「よく噛んでから飲み込むこと」を意識できるよう、声かけをお願いします。秋の味覚を安全に、そして楽しく味わえるよう、保育園とご家庭で一緒に見守っていきましょう。

2歳児クラス トマトジャム作り



トマトジャム作り始めるよ～！



トマトをみんなでつぶして、鍋でコトコト煮て…
出来上がったトマトのジャムに大喜びの子どもたち。
「おいしい」と食べていました♪



全クラス ふりかけの提供



かつお節と煮干しのだしがらを再利用したふりかけの提供を行いました！



もぐもぐ。煮干しの方は、少し苦みがあるなあ。

