



# 給食だより 10月号

## きく組「綿菓子・えびせん」

えびせんは、ソースを塗って青のりを振りかけていきました。ソースの良い匂いがして「おいそー」と言っていました。

綿菓子は、割りばしをクルクル回すよと見本を見せると、上手にクルクル回していました。大きな綿菓子や縦長でバナナみたいな綿菓子ができ「甘い〜」と言ってニコニコ笑顔で食べていました。1回目はうまくできなかった子も、「もう一回する」といって挑戦し2回目は大きな綿菓子ができました。



## 新米の季節になります！！

新米は色の白さが目立ち、やわらかく粘りがあり、香りも豊かです。

水分量が多いため、炊くときは水分を減らして炊いて下さい。

### お米の保存期間

夏場など暑い時期⇒2週間程度

冬場⇒約1ヵ月程度

冷蔵庫が良いと言われていますが、無理な場合は涼しく風通しのいい場所に置くと良いです。



## お弁当へのお願い

先日、東京の幼稚園で子どもがぶどうを喉に詰まらせて、亡くなる事故がありました。

保育園では下記の食材を給食で出しません。お弁当にも入れないようお願い致します。

プチトマト・うずらの卵・ぶどう・さくらんぼ・キャンディチーズ・プチゼリー(形態問わず)