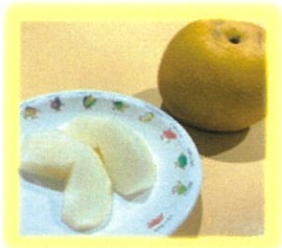


暑さの中にも心地よく過ごせる日が増え、季節はだんだんと秋に近づいてきました。

給食の食材も夏から秋にバトンタッチ！

ほくほくのさつまいも、みずみずしい梨…毎日の給食を通してたくさんの旬の食材に触れ、美味しく、楽しくいただきたいと思います。



### 秋の味覚！！ 梨の皮むきをしました

りんごによく似た黄色い果物、な～んだ？  
答えは今が旬の梨！はじめて目にする子も多かったのでしょうね、難しい質問でした。

皮を包丁でむきむきしていくと…中はきれいな白色でした。  
むいた皮をによろによろ～と蛇のように揺らしてみたり、匂いでみたり、かじるとシャリシャリ不思議な食感…

みずみずしい梨を堪能した子どもたちでした。



### 世界のごはん ～ 第5回 ドイツ ～



Guten tag！！

今月の世界のごはんは“マウルタッシェ”

ひき肉、ほうれん草、玉葱などでできたタネをパスタ生地で包み、スープで煮ていただくドイツの郷土料理。

保育園では肉ダネはウスターソースでスパイシーに、生地は餃子の皮を使ってもちもちプルプル、スープは子どもたちに人気のトマト味にアレンジ☆初めての見た目に驚きながらも、ひとくち食べてみると…  
「あ、おいしい～」と、おかわりもペロリ。

「みんながいる日本はここ🌐」「ドイツはここ🌐」と地球儀をくるくる回して楽しいひと時を過ごしました。

