

2025年度



まだまだ暑いですが、空を見上げると秋の気配を感じる雲が見えてきました。
食欲・スポーツの秋です。子どもたちも活動量が増え、食欲も増加します。
食べ物がおいしく感じられる季節なので、好き嫌いをなくせるチャンスでもあります。
今月の給食も秋の味覚を取り入れ、季節を感じられるメニューになっています！

秋の味覚のご紹介

さけ さんま なし かき ぶどう
鮭 秋刀魚 梨 柿 ぶどう

さつまいも さといも あきなす
さつまいも 里芋 秋茄子

きのこ(しいたけ 椎茸 しめじ えのき まいたけ 舞茸 えりんぎ など)

この秋は給食にこれらの食材を取り入れていきます
お楽しみに☆

しょく
食

ざい
材

たい
体

けん
験

なつやさい さいばい しゅうかく 夏野菜の栽培・収穫

5月からミニトマト、きゅうり、オクラを
育てて収穫し、給食に使いました



とうもろこしの皮むき

7・8月に給食やおやつで使うとうもろこしを
見たり、触れたり、皮むきのお手伝いを
してもらいました



さつまいもの苗植え・芋ほい

秋に向け、ちゅうりっぷ組ではさつまいもの苗を植えました。
10月にはすずらん組が久世地域で芋ほりをする予定です。
給食室においしそうなさつまいもが届くのを
楽しみにしています！

