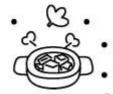
# 食のカレンダー

2025年11月·12月 のげやまようちえん





●1日/紅茶の日

レモンを入れたら「レモンティー」、ミルクなら「ミルクティー」、 リンゴなら「アップルティー」と、いろいろ楽しめます。

●7日/なべの日

家族でなべをつつくと、楽しくてとてもおいしいですね。

●23日/外食の日

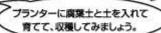
外食は、いつもと少し違う雰囲気で、ワクワクするもの。

□イチゴの作つけ期

■サツマイモの収穫期

■もちゴメの収穫期

• 0 •







#### だんだん寒くなってきました

気温や湿度が低くなる時期には、呼吸器粘膜の抵抗力が弱まって、ウイルスが繁殖しやすくなります。

健康管理には気をつけましょう。

風邪をひかないためには、たんぱく質、脂肪、ビタミンC、Aの4つの栄養素が大切です。

栄養を**バランスよく**とるようにしましょう。

#### 秋は収穫がいつぱい…

何があったかな… 収穫の恵みを喜び、感謝。 感謝祭礼拝 《かみさまにありがとう》 みんなで礼拝をおささげしました……

### さつまいも

九州の薩摩地方から広まったので、「さつまいも」となりました。

また、「十三里(じゅうさんり)」という、面白い名前もあります。川越のさつまいもは有名ですね。

#### クツキング さつまいもの茶巾しぼり

さつまいもは主に年中くるみ組さんが掘りました。掘ったおいもで、くるみ組さんはクッキング。

茶巾しぼりとお顔おいもを作りました…





**おいものつるの煮物…** これが子どもたちに大人気 です。この時にしか食べるこ とができません。









チョコ、クラッカー、 アーモンド、りんご… いろいろのせて、 いろんな顔!

年少ばら組さんも、お友だちと一緒に 力を合わせておいもほりをしました…





お肉、 巻いて食べたよ! サイコー! さつまいもご飯のおいもも、 のげやま野菜



#### サンチュ

かきちしゃ、包菜とも呼ばれます。 葉をかきとって食べるレタス。 焼き肉には欠かせない葉ものとして人気です。

幼稚園ではお肉を包んで食べたり、そのまま食べたり…みんなとてもよく食べました。



#### ロメインレタス

ゆるく結球したレタスで、葉は長楕円形で先が とがっています。エーゲ海コス島の原産。 別名コスレタスとも言います。

ロメインレタス、切ってサラダに。 「おしゃれでレストランの味みたい・・」大人気でした。





ブロッコリーも収穫しました…



のげやま野菜、はじめての生姜。 甘酢漬けにして焼きそばの横に。 年長さんは佃煮もよく食べました。

## しょうが 【生姜】

やガンを予防する効果

シャキシャキ あまい!

も期待できます。

#### コールラビ

和名はカブキャベツ!

形や風味はカブに似ていますが、地中海沿岸地方が原産のアブラナ科の野菜で、キャベツの一種です。

緑色種と紅色種があります。

根菜のような部分は茎の一部が肥大したもので、ビタミン C はカブの3~4倍も含んでいます。

生のまま食べたり、シチューなどの煮込み料理にもあいます。

顔を書いたら宇宙人?

## ブロッコリー & カリフラワー

今回、収穫したのはブロッコリーですが、カリフラワーも植わっています。なんだか、ちょっと似ていますね。 ブロッコリーもカリフラワーもアブラナ科アブラナ属の野菜です。

ブロッコリーもカリフラワーもアブラナ科アブラナ属の野菜です。 ブロッコリーは地中海沿岸で野生のキャベツから、カリフラワーはブロッコリーから改良してできたと言われています。

ブロッコリーもカリフラワーも、食べるのは花のつぼみ(花蕾からい) のかたまりなんだそうです。

稲を育てて ご飯が食べられるまでは 本当に大変だということがわかりました・・・









わたしたちが食べることができるのは いろいろな人の力があってのことです。 ありがとうの気持ちを忘れずに 《もったいない》をしないように・・・

と 改めて思いました…

## 絵本で食育!

「ぐりとぐら」 (作/中川李枝子 絵/大村百合子) 福音館書店「カラスのパンやさん」 (作・絵/かこさとし) 偕成社「みそしるをつくる」 (文/高山なおみ 写真/長野陽一)ブロンズ新社「しろくまちゃんのホットケーキ」 (作/わかやまけん)こぐま社「おやさいとんとん」 (作/真木文絵 絵/石倉ヒロユキ)岩崎書店「おやおやおやさい」 (文/石津ちひろ 絵/山村浩二) 福音館書店

その他、食べ物が出てくる絵本を探してみても楽しいですね。