



給食だより 9月

まだまだ暑い日が続いていますが、少しずつ秋の風も感じるようになってきました。園のまわりの梨屋さんもお盆明けから開店し始め、おいしそうな梨が並んでいます。だんだん秋が近づいてきていますね。

今月は十五夜のお団子作り、梨狩りと秋を感じる行事があります。残暑に負けず、秋が来るのを楽しみに待ちましょう。



中秋の名月



今年の十五夜は9月10日です。

中秋の名月を「十五夜」とも言います。十五夜は秋の美しい月を見ながら収穫に感謝する日です。当日は、お月様の見えるところに15個のお団子、秋に収穫される果物やススキをお供えします。

園では9月9日に、玄関に飾りたいと思います。晴れてお月見ができるといいですね。



お団子レシピ

【材料】

上新粉(団子の粉)	150g
水	規定量

〈みたらしのたれ〉

醤油	20g
砂糖	40g
水	60g
水溶き片栗粉	適量

【作り方】

- ① 団子の粉と水規定量を合わせ生地を作る。
- ② ①を好きな大きさに丸め、沸騰したお湯で茹でる。
- ③ みたらしのたれを作る。調味料を鍋に入れ、砂糖が溶けるまで弱火にかける。砂糖が溶けたら火を止め、水溶き片栗粉を入れとろみをつける。
- ④ 茹でた団子に③のたれをかけて出来上がり。

※きなこ砂糖でもおいしく食べられます。

※団子は誤嚥しやすいもの
 なので、食べる際は大人の方
 がそばで見守ってあげてく
 ださい。