



発行 9

平成 30 年 10 月 2 日

### 給食アンケート、ご協力ありがとうございました。

先月、給食アンケートを取らせて頂きました。  
 今回は、夕食を何時に食べるか、誰と食べるか、週に何回手作りするかなどをアンケートさせて頂きました。  
 この中で、「夕食を子どもが誰と食べるか？」という質問に対しては、回答して下さいました全ての家庭が「家族の誰かと食べている」と答えて下さいました。  
 実は、社会的に「孤食」ということが問題になっているので、この質問をさせて頂きました。  
 孤食とは、子どもが一人でご飯を食べる事。誰とも話さず、黙々と食事をする為、食の欲求が育ちにくく、コミュニケーション能力も低下すると言われています。  
 夕食の時間は、大事なコミュニケーションの場です。今日あった事を、話したり聞いたりしながら食事することで、食事が楽しい時間になります。また、それが食事に対して前向きな欲求を育てる事にもつながります。  
 ご両親が働いている中、「子どもと食事を食べてくれる家庭」がとても多いのは素晴らしいと思います。  
 お忙しい中、アンケートに協力頂き、ありがとうございました。



### 茶巾絞り

(クッキング保育より)

- 材料 (4人分)  
 さつまいも 2本 かぼちゃ 1/2個 豆乳 200cc  
 砂糖 大さじ 4
- 作り方
- ① さつまいもは、皮をむいて 1cm幅の扇形に切り、水にくぐらせてたらやわらかくなるまでゆでる。
  - ② かぼちゃも種を取り、皮をむき、2cmに切ってゆでる。
  - ③ それぞれ大さじ 2 ずつ砂糖を入れ、豆乳を入れながらマッシャーでつぶすか裏ごす。
  - ④ かぼちゃとさつまいもを軽く混ぜ、マーブル模様にしてからピンポン玉ぐらいの大きさをラップにくるんで形を茶巾にしたら、皿に盛って完成。
- ☆ 乳・卵アレルギー対応のレシピです。ご家庭では、豆乳の代わりにバターや生クリームを使うとリッチな仕上がりですよ！



### わかばふれあい会 (もちつきクッキング)



おじいちゃん、おばあちゃんと一緒におもちつき！  
つきたてのお餅、美味しかったよ☆



### 防災訓練 (防災食)

防災食を2階のホールで食べました！  
紙コップ&お皿にラップを敷いて食べました！

