



食べ物の旬を知ろう

地産地消 していますか??

地産地消とは、その地域でとれた物を、地域で消費（食べる、利用する）という意味です。

地産地消は、輸送コストが抑えられるだけではなく、食材購入者と生産者の距離が近いことで、愛着感や安心感がもて、子ども達が農業や農作物に、親近感を感じる教育にもつながります。

9月生まれの十勝農産物

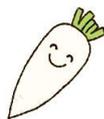
※種をまく時期により収穫時期が変わります。



じゃがいも
(8月下旬～9月上旬)



ごぼう※春まき
(8月下旬～9月上旬)



だいこん※初夏まき
(8月中旬～9月上旬)



スイートコーン
(9月中旬)



にんじん※晩春まき
(9月)



たまねぎ
(9月中旬)



長ねぎ※夏秋とり
(9月中旬～月上旬)

楽しかったね!!



☆☆年長さん
対象のクッキング
の様子です ☆☆



7月23日のわくわく会の中で行われたカレー作りとチョコバナナのクッキング。当日はチョコバナナのチョコをつける工程と一緒にさせていただいたのですが、全員慎重で、楽しくチョコバナナを作れた事に成長を感じました。『お約束の猫の手で野菜をきったり、お米とぎも上手に協力してできていました。その日の食事は格別に美味しかったです。😊

「お家で練習したー」という声も聞こえてきました。食べ物ができるまでには色々な工程がある事を知り、普段ご飯を作って下さっている親御さんに感謝の気持ちも芽生えたようですね。(*^-^*)完食でした!

友達と楽しむ、調理過程を知る、食材に触れる、、、など食べる事だけでなく、食事を通して五感を育み、心も成長できる食育をご家庭と連携してこれからも取り組んでいけたらと感じております😊



給食おすすめレシピをクックパッドで公開しています。

