

ぱくぱく だより

2024年
10月号



木々の葉が赤や黄色に染まり、ますます秋の深まりが感じられるようになりました。

10月15日は世界手洗いの日です。手洗いは菌やウイルスから身を守る効果的な方法の一つです。外から帰ってきた時、トイレの後、調理の前、食事の前などは必ず手を洗いましょう。

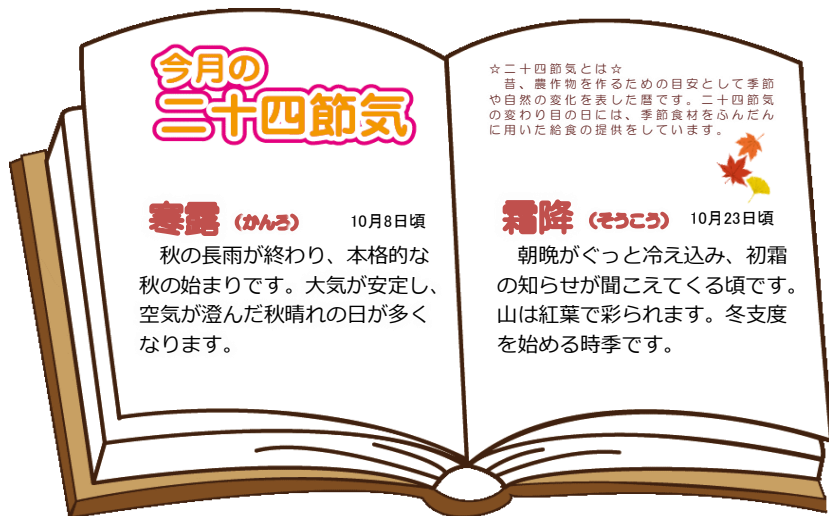
石けんやハンドソープを使用し、10秒間もみ洗い→15秒間水ですすぐ、を2回繰り返すことで、菌などを1万分の1まで減らすことができます。手洗いの後はペーパータオルなどで水気をしっかりと拭き取り、乾かします。

正しい手洗いをを行い、食中毒や感染症を予防しましょう。

給食室より

日が暮れる時間が早くなり、風や日差しも秋らしくなってきましたね。

この時期は活動量も増え、食欲が増す時期になります。たくさん身体を動かして、秋の美味しご飯や旬の食材を食べ、実りの秋を満喫しましょう。



《毎月19日は食育の日です》

りんごを食べよう



りんごは秋から冬にかけて旬を迎え、「1日1個のりんごは医者を選ばない」という西洋のこたわどがあるように、身体に良い果物として知られています。食物繊維が豊富で整腸作用があり、おなかの調子を整えてくれます。りんごは歯ごたえがあるので噛む練習になり、たくさん噛むことで唾液の分泌も増え、虫歯予防にも効果があります。

離乳食では必ず加熱をし、軟らかくしましょう。段階別に固さの目安を紹介します。

【初期】なめらかにすりつぶした状態（ポタージュくらい）

【中期】舌でつぶせる固さ（豆腐くらい）

【後期】歯ぐきでつぶせる固さ（バナナくらい）

【完了期】歯ぐきで噛める固さ（指でつぶせるくらい）

にらちぢみ

《約4人分》

・薄力粉	40g
・上新粉	20g
・水	大さじ4
・にら	16g
・玉ねぎ	1/4個
・鶏がらスープの素	小さじ1/2
・油	小さじ2
・味噌	大さじ1/2
・砂糖	小さじ2
・水	大さじ1



《作り方》

- ①にらは1cmほどに切り、玉ねぎは薄切りにします。
- ②油とA以外の材料を混ぜ合わせます。
- ③油をひいたフライパンまたはホットプレートで、②を数回に分けて両面を焼きます。
- ④Aを合わせて加熱します。フツフツしてきたら火を止めて冷まします。
- ⑤③を一人分の大きさにカットして、④をかけます。

◎二次元コードを読み取ると
参考動画を見ることができます。

