



食育だより

令和 7年 11月 食育・アレルギー担当



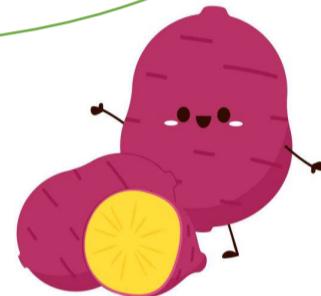
秋の季節もあっという間に過ぎ去り、冬の季節の訪れを感じさせる寒い日が続くようになりました。冬の季節はインフルエンザなど風邪の症状が流行りがちです。手洗いうがいを徹底し、食事などしっかり摂りましょう。さて、10月、11月に毎年恒例のさつまいもの収穫を今年も行うことができました。つくし、ひまわり組さんで収穫したさつまいもを使用しクッキングを行いましたのでご紹介いたします。

11月7日つくし組 おいものバター焼き、11月20日ひまわり組 焼いも、焼きマシュマロ を行いました。

●つくし組 おいものバター焼き



軟らかく蒸したさつまいもを包丁を使用し輪切りにしていきます。



バターのいい香り！
ホットプレートの上でしっか
り焼いたら、お砂糖をパラ
パラ～♡ おいものバター焼
きの完成！！



できたてほやほやを、みんな
でおいしくいただきました。
外はカリッと、あまじょっぱい
味でとても美味しかったです
♪こどもたちもよく食べてい
ました！！



●ひまわり組 焼いも、焼きマシュマロ

さつまいもをアルミホイルで包んでいきます。



いざ、炭の中へさつまいもを投入！！あまくなれ！！



焼いもができるまで、焼きマシュマロ作りを行いました★
上手に焼き色がつくかなー♪



天候 ☀️ にも恵まれ、暖かい気温の中、焼きいもを行うことができ、完成後はそのままテラスで食べることができました 😊 焼いも、焼きマシュマロを美味しいように頬張るひまわり組さんでした！みんな楽しい体験になったようです ❤️

