



今月の食育目標

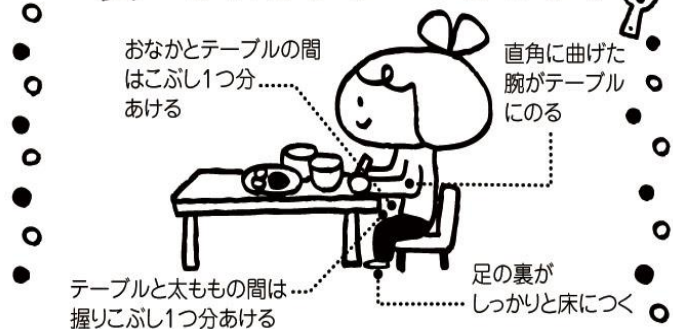
食事のマナーを知りましょう



食べる時の姿勢は大切!

食事のマナーとは、自分がおいしく食べると同時に、一緒に食べる人も、楽しく気持ちよく食べるためのものでもあります。食べる時の正しい姿勢は、見た目はもちろん、食べ物の消化においても、とても大切です。背中をまっすぐに伸ばし、背中が背もたれに付くように深く座ります。この姿勢を長続きさせるのは難しく、普段から気をつけていないと身につかないものです。大人の私たち自身がお手本になるよう気をつけてみましょう。

安定した姿勢で食べられるようにしましょう



きゅうしょくだより

令和3年9月1日 光明府中南保育園

暦の上では秋でも、残暑の厳しい日が続いています。もう少しすると、朝夕も涼しくなり、過ごしやすくなってきますね。これからたくさんの食材が旬を迎えます。鮭やさんま、きのこや芋類、梨、ぶどうなどです。多くのおいしい食材を食べて残暑を乗り切りましょう。



精進料理の取り組み

精進料理を通して、作る楽しさや食への感謝の気持ち、マナーを教えてください。毎月、きゅうしょくだよりにて、食に関する言葉や思いを伝えて頂きます。

今回の言葉は、**きしん “喜心”** です。

食事を作る心構えに三心と言う教えがあります。喜心（きしん）、老心（ろうしん）、大心（だいしん）の三つです。喜心とは、字のごとく喜ぶ心です。人間に生まれた喜びや感謝、今、目の前にある生命（食材）の恵みに対する喜び、そして料理が出来る喜びです。



《8月精進料理》

- ・冷やしそうめん
- ・高野豆腐のかき揚げ
- ・キャベツの塩昆布あえ
- ・梨
- ・豆乳

十五夜



9月21日（火）は十五夜です。十五夜とは、旧暦の毎月15日の夜の事を言いますが、とくに中秋の名月の陰暦、8月15日の夜が『十五夜』と広く知られています。満月を眺める風習は中国から伝わったと言われ、秋の豊作を願う行事として広まりました。芋類の収穫祝いがかねているため、芋名月（いもめいげつ）という別名でも呼ばれています。



みずようかん



材料（4人分）

- ・こしあん 400g
- ・水 320ml
- ・粉寒天 3.2g



作り方

- ① 鍋に水と粉寒天を入れ、粉寒天が溶けるまで、2分くらい煮ます。
- ② 火を止めて、①にこしあんを入れ、泡だて器でこしあんを溶かします。
- ③ ②を容器に移し、粗熱がとります。
- ④ 冷蔵庫で冷やし固めたら完成！！

