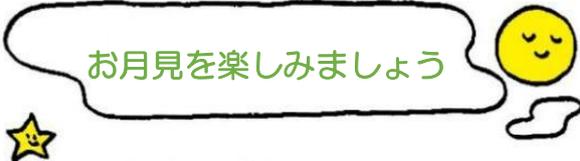


まだまだ厳しい残暑が続きそうですが、少しずつ秋の気配を感じられるようになりました。9月には、お月見や敬老の日、お彼岸などの行事があります。秋の深まりを感じながら日本の文化に触れる機会にしてみたいはいかがでしょうか。



お月見を楽しみましょう

十五夜にあたる日は毎年少しずつ異なり、今年は9月29日です。

「十五夜」とは？

月の満ち欠けをもとにして作られた昔の暦（旧暦）で、8月15日にあたる日です。夜は涼しく、空気も澄んでいることから「1年の中で一番美しい満月」とされています。

地域によって月見団子の形はさまざまです。



関西



名古屋



静岡

非常食の準備



9月1日は災害への認識を深め、備えを確認する「防災の日」です。

非常食には、水・米（アルファ米）・パン・缶づめ・ビスケット・チョコレートなどがあげられます。
離乳食・ミルク・アレルギー対応食も適宜準備しましょう。

非常食としての備えも大切ですが、子どもが日常的に食べ慣れているお菓子なども賞味期限ごとに買い替えをおきましょう。災害時には、環境の変化により精神的に不安定になるため、食べ慣れない非常食では心身を満たすことが難しいこともあります。

ローリングストック法

食べ物や日用品を少し多めに購入し、日常生活で消費しながら備蓄していく方法です。



9月1日は備蓄品を使用した献立になります。給食では、高野豆腐、切干大根、ツナ缶を使用します。午後のおやつでは、果物の缶詰とライスクッキーを食べます。

《キャベツときゅうりのサラダ》

【材料】（幼児1人分）

| | | | | | |
|---------|-----|-------|------|-------|----|
| ◆キャベツ | 30g | ◆きゅうり | 10g | ◆コーン缶 | 6g |
| ◆油 | 1g | ◆砂糖 | 0.5g | ◆りんご酢 | 2g |
| ◆塩・こしょう | 少々 | | | | |

【作り方】

- ① キャベツは細切りにして茹でておく。
- ② きゅうりは小口切りにして熱湯に通しておく。
- ③ ①・②と缶汁をきったコーン缶を調味料であえる。

そう組の子どもたちに人気の給食のひとつです。
ハムやツナ、りんご、レーズンを入れてもおいしいです♪