

# 2024年 10月 きゅうしょくだより

## ♪たべものクイズ 「だいず」はどっちでしょう？

1



♪ヒント♪  
あかちゃんのころは、  
“みどり”いろをしてい  
るんだって。もうわかつ  
たかな？

2



## 今月の行事料理：ハロウィン



「ハロウィンかぼちゃケーキ(米粉)」

< 31(木)の献立:午後おやつ >

## ☆どうして“かぼちゃ”なの？



ハロウィン“秋に行く収穫祭”を始めた、  
古代“ケルト”人にとって身近な野菜は“かぶ”でした。  
そこからもともとは「かぶ」が使われていましたが、アメリ  
カに伝わった際に「かぼちゃ」で代用し、それが世界に  
広まっていきました。日本へはアメリカから伝わったた  
め、「ハロウィン＝かぼちゃ」となりました。  
アメリカでは、馴染みのない珍しいかぶではなく  
同時期(10月31日)に多く収穫されていた、  
かぼちゃを使ったとされています。

## ☆「ジャック・オ・ランタン」ってなに？

直訳すると「ジャック(人名)のランタン(吊り下げ型移動式ラ  
ンプ)」となります。ジャックの伝説にちなみ“悪魔”を寄せ付  
けないよう持つ魔よけのアイテムを意味します。  
給食では、おばけの形のご飯を盛り付けるシチューを昼食  
に、かぼちゃを使ったケーキを午後のおやつにて提供予定  
です。美味しく食べて、“悪魔”をやっつけてくださいね。

※由来等には諸説・地域差があります



## ☆秋の味覚を給食でも味わいます☆

秋に旬を迎え、給食でも提供する例としては以下のようなものが  
あります。

・野菜…かぼちゃ、ごぼう、じゃがいも、れんこん、里芋

他にも「きのこ…しめじ・なめこ」や「魚…さけ・さば」等、美味しい  
食材が出回る季節でもあり、涼しく過ごしやすくなることで夏の暑  
さで低下しがちな食欲が回復しやすい季節でもあります。

給食では、食べ慣れない食材も繰り返し、見て・触れて・味わつ  
て美味しさが分かるようになる目的で「反復式献立」を取り入れて  
います。また、窒息などの事故につながることはないよう、**大きさ  
や加熱等の調理を通して食べやすい提供**を心がけています。

参考：教育・保育施設等における事故防止及び 事故発生時の対応のため  
のガイドライン—P.20～23

[https://www.cfa.go.jp/assets/contents/node/basic\\_page/field\\_ref\\_resources/03f45df9-97e1-4016-b0c3-8496712699a3/39b6fd36/20230607\\_policies\\_child-safety\\_effort\\_gui  
deline\\_02.pdf](https://www.cfa.go.jp/assets/contents/node/basic_page/field_ref_resources/03f45df9-97e1-4016-b0c3-8496712699a3/39b6fd36/20230607_policies_child-safety_effort_gui<br/>deline_02.pdf)



## ★お米について お知らせ★



10月から給食で使用するお米が「栃木県産  
・新潟県産こしひかり」になります。

また今後も変更が生じた際は、給食だよりにてお知ら  
せ致します。



「たべものクイズ」のこたえは、②でした！

①は、えだまめ。えだまめは、だいずに  
なるまえに、はたけからしゅうかくするん  
だって。しゅうかくしないでちやいろいろなる  
まで、はたけにおいておくとだいずになるよ。

