



令和7年10月発行

いわさき幼稚園

秋晴れの空の下、心地よく過ごせる季節となり、子どもたちも元気いっぱい外遊びを楽しんでいます。10月は、きのこ類や芋類、りんごなど秋ならではの食材が旬を迎えます。自然の恵みを味わいながら、たくさん体を動かし、秋の実りを存分に楽しんでいきたいと思います。

年長さんに給食作りのお手伝いをしてもらいました

9月26日に年長さんにたまねぎの皮むきとデザートフルーチェ作りのお手伝いをしてもらいました。年長さんの「おいしくなあれ」の気持ちは、給食がとてもおいしく感じられ、特別な一日になりました。今後も、こうした食にまつわる体験を通して、子どもたちの興味や関心がさらに広がるように支援していきたいと思います。



玉ねぎむくと
涙がでちゃうよねとお話
しながら皮をむきむき



フルーチェをそっといれるよ



みんなでお手伝いしたカレーおいしいね



今月のクイズ

りんご

もんだい1 おいしいりんごをみわけけるにはりんごのおしりを
みるとよいといわれています。
おいしいりんごのめじるしはどれかな？

- ①: おしりがきいろのもの
- ②: おしりがとんがっているもの
- ③: おしりがみどりいろのもの

りんごのおしり



もんだい2 「とき」というなまえのりんごは、なにからついた
のかな？



とき



①: とりのなまえ



②: ひとのなまえ



③: まちのなまえ

もんだい1のこたえ: ①
りんごのおしりの部分がとんがっていたり緑色のものは、まだ未熟で甘さがそれほど強くありません。
おしりの部分が黄色やオレンジ色をしていると、りんごが熟し、中に蜜がたくさん入っている可能性が高いです。

もんだい2のこたえ: ②
「トキ」は、青森県五所川原市の土岐傳四郎さんが育成した品種です。
名前が品種名の由来となっています。

今月のレシピ

「きゃらめるりんごまふいん」



にじ組さんでは、おやつに様々なマフィンを提供しています。今回はそのうちのひとつ、10月2日に登場するりんごを使ったマフィンをご紹介します。

【材料 (約6個分)】 【作り方】

- ・薄力粉・・・100g
- ・ベーキングパウダー・・・小さじ1
- ・砂糖・・・大さじ3
- ・牛乳・・・大さじ3
- ・りんごジュース・・・大さじ1
- ・サラダ油・・・大さじ2

1. りんごをイチヨウ切りにし、Aの材料を鍋に入れ色づくまで炒める。
2. ボウルにベーキングパウダーと薄力粉を入れて泡だて器で混ぜる。砂糖をいれてさらに混ぜる。(砂糖は一度ふるいにかけるとなめらかに仕上がります)
3. 2に牛乳、りんごジュース、サラダ油を順に入れ、さらに混ぜる。
4. 混ぜた3をカップに入れて、炒めたりんごをトッピングする。170℃～180℃に温めたオーブンで15分程焼く。

レシピには目安となる分量を表記していますが、食材や調理器具によって差がありますので、様子を見ながら調整をお願いします。