



# きゅうしよくだより

令和4年9月1日 光明第六保育園

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。さて、待ちに待った実りの秋！おいしい食べ物が旬を迎えます。柿や梨など保育園でも秋の食べ物を取り入れていきます。朝ごはんをしっかり食べて残暑を乗り切りましょう！



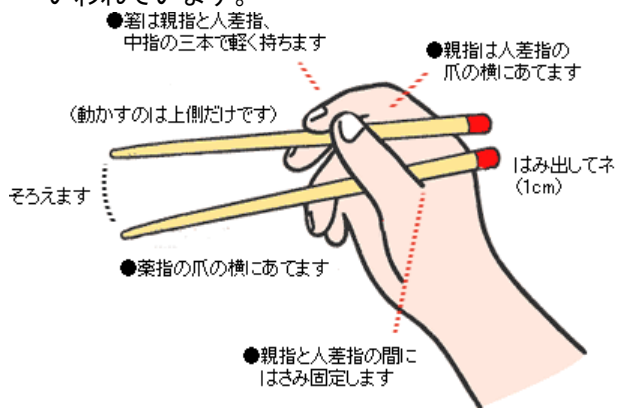
## 十五夜（中秋の名月）

1年で最も月が美しく見える「中秋の名月」を鑑賞する「お月見」は、農作物の豊作祈願や収穫への感謝を表す行事です。今年の十五夜は9月10日です。

## 食事のマナーとは??

作法や礼儀をまだ身に付けていない子ども達に、突然、指摘しても子どもはびっくりしてしまいます。行動の修正は大人が手本となり見せることが大事です。また食事をする環境も重要です。子どもに言葉をかける「人」、足がしっかりとつき姿勢の整う椅子や自分にあった食具があること、食事が楽しいという「空気」と、ゆっくり食べられる「時間」をつくることです。

忙しい日々ですが、そんな時間を作れるといいですね。そして、自分に合った箸の目安は、親指と人差し指を直角に伸ばした長さの1.5倍が適しているといわれています。



## 精進料理の取り組み

今月の坪川老師のお言葉はお休みです。

今回は精進料理の基本ルールについてお話したいと思います。

- その一「精進」とは、食事に対しての欲を控えて粗食を心掛けるという意味もあります。このため食欲を増進させる食材は使わないようにします。  
例) ねぎ、にら、にんにく、らっきょう、玉ねぎなど
- その二 肉・魚・甲殻類（カニ、えびなど）は使いません  
これらの食材は、元をたどれば生きている動物であり、人間と同じように痛みを感じると考えられています。それを殺生して、痛みや苦しみを与える行為は「痛みや苦しみを取り去ること」を大切にしている仏教に反する行為になるため、代わりに大豆製品を肉などに見立てて使います。
- その三 香辛料を使いません  
その一と同様に「食べたい」という煩惱を刺激する効果があるので、精進料理には適していません。  
例) 唐辛子、こしょう、しょうが

☆以上の事を守りながら保育園でも精進料理を提供しています。



### 《8月の精進料理》

- ・冷や汁うどん
- ・豆乳
- ・高野豆腐のかき揚げ
- ・キャベツの塩昆布和え
- ・なし

## ブルーベリーの収穫

保育園の畑のブルーベリーが紫色に色づき、収穫の時期を迎えました。

心組の子ども達が摘み取りをしてくれ、実際にブルーベリーを手にとって、実の大きさや色、香りなどを感じていました。

（収穫の合間につまみぐいも!!!）

たくさん実ったブルーベリーを給食室まで運び給食の先生とお話しをして、ジャムにしようか？ジュースに入れようか？と悩んでいました。

今度、一緒に作ろうね。

