



令和 4年 10月 28日

深谷東幼稚園、深谷幼稚園、深谷西幼稚園
藤沢幼稚園、桜ヶ丘幼稚園、上柴西幼稚園

秋が深まり、朝夕は寒くなってきました。実りの秋、そして食欲の秋ですね。給食でも新米をはじめ、旬の食材をたくさんつかっていきます。気温の変化が激しいので、体調を崩さないようにしましょう。

11月11日は「渋沢栄一給食」です

11月11日は渋沢栄一翁の命日です。偉大な栄一翁を偲び、深谷市内の公立小・中学校、幼稚園は同じ給食を食べます。

「渋沢栄一給食」を紹介いたします。

<11月11日(金)の献立>

・黒パン ・牛乳

・スタンドグラスキッシュ風



・・・旧渋沢家 飛鳥山邸の青淵文庫にある、きれいなスタンドグラスをイメージしています。「キッシュ」は、フランスの家庭料理が発祥です。

・ふっかちゃん野菜のごまごまサラダ



・・・深谷市内の野菜を使ったサラダです。深谷市はブロッコリーを作っている面積が日本で1位です。深谷市の寒さの中育つブロッコリーは甘味があります。

・栄一翁の愛した煮ほうとう



・・・深谷市の郷土料理でもある煮ほうとう。栄一翁も好んで食べたといわれています。煮ほうとうを好きな園児も多くなります。



「七五三」の由来を知っていますか？

七五三は平安時代に行われた、3歳の「髪置^{かみお}き」、5歳の「袴着^{はかまぎ}」、7歳の「帯解^{おびと}き」の儀式にあるといわれています。昔は子供の死亡率が非常に高かったため、このような節目に成長を祝い、子供の長寿と幸福を祈願していました。神社仏閣に詣でる年間行事のひとつです。

千歳飴は、「細く長く粘り強く、いつまでも健康で長生きしてほしい」という意味が込められた縁起物です。



旬の野菜でおやつを手作り♪



かぼちゃプリン



<材料> ココット6個分

- ・かぼちゃ・・・200g ○砂糖・・・大5 ○卵・・・2個
- 牛乳・・・1カップ ○バニラエッセンス・・・少々
- ★砂糖・・・大8 ★水・・・大4 ★熱湯・・・大4

<作り方>

- ① ★の材料でカラメルソースを作る。小鍋に砂糖と水を入れ、強火で熱する。色が変わったら火を弱めてカラメル色に煮詰める。熱湯を加えてのばし、ココットに均等に入れる。
- ② かぼちゃは小さくカットして皮をとり、耐熱容器に入れてレンジで5分温めて柔らかくする。
- ③ オーブンを170度、30分で余熱開始する。鉄板に入れるお湯を沸かしておく。
- ④ ミキサーに②のかぼちゃと○の材料を入れ、よく混ぜる。
- ⑤ ④をざるでこしながら大きめのボールに移し、①のココットへ均等に入れる。
- ⑥ 鉄板にココットを並べ、鉄板の半分くらいまで沸かしたお湯を注ぐ。
- ⑦ 170度のオーブンで30分ほど焼き、粗熱がとれたら冷蔵庫へ入れ、冷めたら出来上がり♪