

9月台所だより

おおむたこども園 肥田木直美

曜日	月	火	水	木	金	土
日	7	1・15	2・16	3・17	4・18	5・19
午前食(昼食)	豆腐南蛮 牛肉と蓮根炒め 小松菜のごま和え 玉ねぎのみそ汁	魚のみそ焼き 人参のから揚げ きゅうりの酢の物 きのこのかき玉汁	煮しめ ゆで卵 スティックきゅうり えのきのみそ汁	飴肥天 かぼちゃサラダ ひじきの佃煮 なすのみそ汁	鶏のさっぱり煮 じゃがいも金平 キャベツの和え物 切干大根のみそ汁	牛丼 豆腐のみそ汁
午後食(おやつ)	ヨーグルト	牛乳ごまプリン	牛乳 スイートポテト	果物盛り合わせ チーズ	牛乳 おはぎ	果物 チーズ
日	14・28	8・29	9・30	10・24	11	12・26
午前食(昼食)	豚肉の甘辛炒め スティックかぼちゃ もやしの和え物 もずくのみそ汁	魚のバリバリ焼き さつま芋サラダ 人参香味炒め かぼちゃのみそ汁	スキム入りがね 昆布の佃煮 豆苗のおかか和え 大根のみそ汁	魚の照り焼き 大根サラダ 粉ふき芋 青さのみそ汁	鶏の塩こうじ焼 揚げごぼう かみかみサラダ 豆乳のみそ汁	鶏そぼろ 混ぜご飯 もやしのみそ汁
午後食(おやつ)	ヨーグルト クリーム和え	油みそおにぎり	牛乳 人参米粉蒸しパン	果物盛り合わせ チーズ	牛乳 十五夜団子	塩おにぎり

- ・献立は変更する場合があります。
- ・ごはん、納豆(土曜日以外)、りんご、お茶は毎食つきます。
- ・25日(金)は弁当の日です
- ・20日から26日まで秋のお彼岸です。

食物アレルギーとは？

特定の食べ物を食べたとき、体の免疫システムがそれを異物として過剰に反応し、皮膚や呼吸器、消火器などに不快な症状や病気を引き起こす現象です。他のアレルギーなどの発症もありますが、1/3が食物によるものです。

アレルギーには7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)の表示が義務付けられている特定原材料と、21品目(アーモンドなどのナッツ類、キウイフルーツなどの果物、肉類、さけ、さばなどの魚、大豆、ゼラチン、山芋、まつたけ、ごまなど)の通知で表示を推奨されている特定原材料に準ずるものがあります。

乳幼児期の食物アレルギーの原因は、卵が圧倒的に多く、次に牛乳・乳製品、小麦と続きます。これを3大アレルギーといいます。時としてナッツ類が上位を占める時もありますが、園ではナッツ類を使用していません。

アレルギーの子どもに対しては「完全除去」または「代替品」で行っており、対応は専用のトレイや皿などを使用し、給食者と保育者が二重確認できるように蜜に連携をとっています。

食物アレルギーは、食事からのみとは限らず肌からの侵入が最初のきっかけになるケースが分かっていますので、保湿にも心がけましょう。

9月25日(金)は十五夜です🍡

秋は1年のうちで月がとっても美しい季節ですね。古代から日本は、すすきや秋の七草とともに供え物を飾り、月見をする風習があります。お供えに欠かせない団子は満月を表して、豊作祈願や収穫のお祝い、物事の結実や健康、幸福を意味します。

《お供え物とその由来》

- ・すすき→秋の七草の1つ(他にハギ、クズ、ナデシコ、オミナエシ、フジバカマ、キキョウ)
悪霊や災いから収穫物を守り、翌年の豊作を願います。
- ・お団子→月に見立てた団子は、月に収穫の感謝を表し、十五夜では15個飾ります。
- ・豊作物→里芋、栗、からいも、果物など収穫されたばかりの農作物に感謝を表します。
芋の収穫時期でもあり「芋名月」とも呼びます。