



さんまパーティー

9月の誕生会は、さんまパーティーでした。

秋が旬のさんまを、炭火でじっくり焼きました。とっても良い香りも堪能することができましたね。3、4、5歳さんは、骨付きのさんまを食べました。魚には骨があり、さんま一匹一匹にも命がありますので、小さな骨も飲み込まずにちゃんと口から出して、なるべく残さないように食べて下さい、と給食室からお話すると、ゆっくりと頑張って食べる姿が見られました。

2018年9月 給食室より

おやつは、秋の野菜をたっぷり使用した和風ピザ！生地も手作りです♪

