

ひまわりの家学童保育所 おやつだよ！ 9月号



暑さもようやくひと段落しふとした瞬間に秋の気配を感じます。
季節の変わり目で体調を崩しやすくなっていますので早寝早起きで免疫力をUP！
朝ごはんをしっかり食べて元気よく学童に来てくださいね



日曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
			1 ジャガビー しみチョココーン イカソーめん	2 キャラメルコーン ペンシルカルパス 千ロルチョコ	3 はちみつケーキ ばかうけ ましゅろー	4 お家から 持ってきてね
5	6 こつぷポテコ あべっこラムネ 海苔巻きせんべい	7 さく山チョコ次郎 たべっこどうぶつ こんにゃくゼリー	8 堅あげポテト フラックサンダー さけるグミ	9 ヤングドーナツ もろこし輪太郎	10 うまい棒(めんたい) カントリーマアム	11 お家から 持ってきてね
12	13 じゃがいこ シャンペンサイダー ビスコ	14 チョコパイ ビックカツ まけんグミ(エナジー)	15 ポテトフライ どらチョコ	16 うまい棒(コンポタージュ) まけんグミ(コーラ) ぶくじゃが	17 たべっこ水族館 するめジャーキー	18 お家から 持ってきてね
19	20 敬老の日	21 ハッピーターン ホットケーキアソート ペンシルカルパス	22 堅あげポテト カブ/ロコミニ チョコ大福	23 秋分の日	24 ジャガビー うまい棒(サラムミ味) ましゅろー	25 お家から 持ってきてね
26	27 ヤングドーナツ コンポタージュ	28 サッポロポテト イカソーめん フラックサンダー	29 お誕生会	30 とんがりコーン 釣りグミ		

※おやつの内容や日にちは予告なしに変更になる場合があります

お豆腐入り白玉団子

＼材料／

・白玉粉・豆腐・水

＼作り方／



1. お豆腐と白玉粉を耳たぶくらいの柔らかさになるまでこねる(お水を入れて固さを調整する)
 2. 沸騰したお湯に丸めたお団子を投入!
 3. 浮き上がってきたら出来上がり
- もっちもちで子どもたちにも大人気ですよ～
お好みで味付けして食べてみてくださいね♪

おつきみ お月見ってなに？

→旧暦の8月15日(十五夜)お月さまに作物の豊作祈願や収穫に感謝すること(諸説あり)

🌙十五夜ってなに？

→満月を意味していて新月から満月になるまで15日かかることから十五夜と呼ばれている

🌙なぜお団子やススキを飾るの？

→お団子は丸い月、ススキは稲に見立てて

お米の豊作を祈願してお供えする

今年は**9月21日(火)**が十五夜!

もしかしたら満月が見れるかも...?♡

ぜひお家で豆腐団子作って見て下さい



＼お願い！／

きちんとマスクをしましょう！
マスクの予備も持ってきてください

