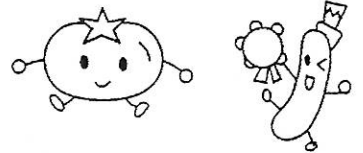
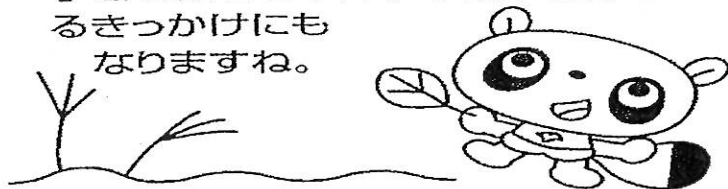


暑い夏も過ぎ、いよいよ過ごしやすい季節がやってきましたね。

海やプールでいっぱい練習をしたのか、真っ黒に日焼けした姿が、とてもたくましく見える子ども達、今度は運動会で、たくましい姿、かわいらしい姿、がんばってる姿など見せてくれるのを楽しみにしたいですね。今月は運動会の練習も始まります。涼しくなったとはいえ、昼間はまだ暑く、練習もありますので、子ども達も疲れがでやすくなります。体調を崩したり、寝不足などにならないように気を付けてあげて下さいね。



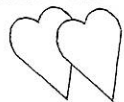
☆ 日本では旧暦の8月15日の夜（新暦の9月中旬～10月上旬）を“十五夜”と呼び、月見だんごやすすき、サトイモなどを供えて、お月見をする風習があります。このころの月を「仲秋の名月」と呼んで、昔から日本人は「いちばんきれいな月」として眺めてきました。子どもたちの「科学の眼」を育てるきっかけにもなりますね。



お月見だんごの作り方(1人分)	
白玉粉 20g	①白玉粉に水を加え混ぜ、小麦粉も加えよくねる ②団子にしてお湯でゆでる ③団子が浮いてきたら、水に取り、器に盛る ④きな粉、三温糖、塩を混ぜ③にかける できあがり
水 20cc	
小麦粉 10g	
きな粉 5g	
三温糖 5g	
塩 0.1g	



月見は、十五夜と十三夜に二度行うのが習わしとされ、片方だけの月見では、片月見とか、片見月といって縁起が悪いものとされています。今年の十五夜は9月27日で、十三夜は10月25日だそうです。これを機会に、夜空に浮かぶ、きれいな月を二回見るのも良いかもしれませんね☆



「たのしくたべようニュース」de食育



今月は「お月様に お供えする 月見だんご」
 今月のポイント「月見の行事を知り、行事食である
 月見団子を親子で一緒に作ってみよう。」