



給食だより

~明けましておめでとうございます~

新年、明けましておめでとうございます。充実した冬休みを過ごされたことと思います。おうちでは、家族でたくさんコミュニケーションがとれたでしょうか。園ではみんながおもちのようないい粘りのある、強い精神力をもった子どもなってほしいと考えています。保護者のみなさまから「去年よりも一段と成長した」と実感してもらえるように、給食のほうでもよりいっそう努力してまいります。今年も、ご家庭のご協力とご理解を賜りますよう、よろしくお願ひ申し上げます。

◆おかゆを食べて体調を整えましょう◆



年末年始は、ごちそうがたくさん。胃の調子を整えるためや厄よけのために、1月7日にはセリ・ナズナ・ゴギョウ・ハラベラ・ホトケノザ・スズナ・スズシロの七草を入れる「七草がゆ」を食べます。15日の「小正月」にも、おかゆをいただきます。このおかゆには、アズキを入れる地方が多いとされていて、「アズキがゆ」とも言われています。せんざいやおしるこの所もあるようです。



◆おせち料理の意味◆

●黒豆

毎日を“マメ”で元気に過ごす

●田作り

豊作祈る

●昆布巻き

毎日の健康をよろ“こぶ”

●レンコン

先々の見通しが利くように

など



●お雑煮●

平安初期に、もち、にんじん、だいこんなどを神に供えて神まつりをした後、これらを集めて食べるようになったのが雑煮の始まりです。

雑煮も各地方・各家庭で異なり、関東地方は切りもちのすまし仕立て、関西では丸もちのみそ仕立てが多いようです。

園では、8日に給食でお雑煮を作ります。子どもたちにおいしく食べてもらえるように、気持ちをこめて作りたいと思います。



(蒲原)