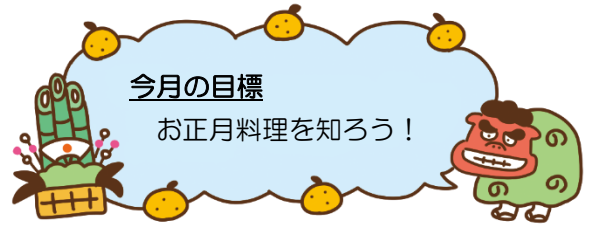


2024年



給食だより

認定こども園わんぱくはうす



あけましておめでとうございます。
今年も子どもたちの元気な笑顔が見られるよう、
心と体を温める美味しい給食を作っていきます。どうぞよろしくお祈りします。
寒さも本番となります。引き続き規則正しい生活を心がけ、この冬を乗り切りましょう。

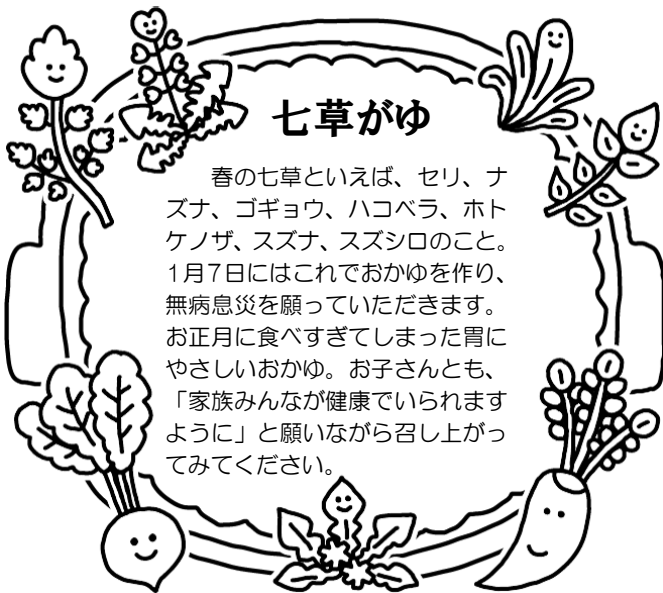
お正月料理(おせち料理)



正月に、雑煮やおせち料理を召し上がりましたか？おせち料理をいただかない家庭も増えているかと思いますが、園では文化の伝承という意味で、12月の食育の話でおせちについてお話をしています。昆布巻きは「よろこぶ」、田作りは「いいお米がとれる(五穀豊穡)」、伊達巻きは「勉強がよくできる」など、子どもたちに意味を伝えています。



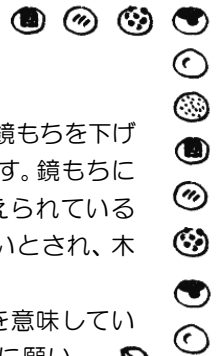
1月はおせち料理にはじまり、七草がゆ、鏡開きで鏡餅を食べることなど行事食を味わう機会が多くあります。日本の伝統文化である行事の由来なども子どもたちに伝えていきたいですね。



七草がゆ
春の七草といえば、セリ、ナズナ、ゴギョウ、ハコベラ、ホトケノザ、スズナ、スズシロのこと。1月7日にはこれでおかゆを作り、無病息災を願っていただきます。お正月に食べすぎてしまった胃にやさしいおかゆ。お子さんと、「家族みんなが健康でいられますように」と願いながら召し上がってみてください。



鏡開き



1月11日、神様にお供えていた鏡もちを下げて割り、ぜんざいなどにして食べます。鏡もちには、神様の靈魂が宿っていると考えられているため、包丁で切ることは縁起が悪いとされ、木づちなどでたたいて割ります。「鏡」は円満、「開」は末広がりを意味しています。家族が楽しく過ごせるように願いながら、開いたおもちを食べましょう。



クッキング (げんき組)

12月19日にクリスマスケーキデコレーションを体験しました。はじめての子どもたちが多く、みんなとても楽しんでいました。クリームをぬったり、果物をかざったり、小さなお子さまでも楽しめるのでぜひご家庭でチャレンジしてみたいかたがでしょうか。



1月11日(木)

大村の郷土料理「煮ごみ」を作ります。