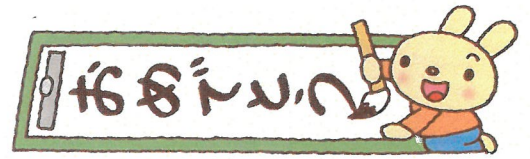




明けましておめでとうございます。
新しい年を迎え、ご家族で楽しく過ごされたと思います。
本年も子どもたちの元気な体をつくるため、おいしく喜んでもらえるような給食を作っていくよう頑張ります。



お正月料理

おせち料理は、お正月に食べるお祝いの料理です。それぞれに意味のある食材やお料理を食育の日(5日と19日)に取り入れました。

給食

お雑煮風汁
松風炊き
筑前煮



おやつ

さつまいもきんとん



お雑煮

神に供えたりもちと供えものを共に食べると、神の力を授かり元気がでると考えられています。
※給食ではおもちゃの代わりに米粉と片栗粉を使用します。



松風炊き

表面にはごま、裏には何もつけない料理から「裏には何も無い。隠し事がなく正直である」という縁起のよい料理です。



筑前煮

「れんこん」「こんじん」「こんにやく」など「ん」がついた食材を使う事から「運がつく」とされています。
食材のれんこんは「穴が開いていて将来の見通しが良い」という意味があります。



きんとん

黄金色に輝く貝才宝に「こ」とえて、豊かな1年を願う料理です。

七草粥



七草粥は、春の七草「セリ、なずな、ごぎょう、はこべら、しとけのぎ、すずな、すずしろ」を入れてお粥を食べ1年の無病息災を祈る行事です。
年々年初のごちそうで疲れた胃腸を休める効果もあります。
今年も6日(金)に「七草粥風混ぜごはん」の給食として提供します。

鏡開き



お正月の間に神様にお供えした鏡もちをおろしおしるこなどにして1月1日に食べる行事です。
神様へお供えしたものを食べることで、1年を幸せに過ごすための力をつける、無病息災などの意味があります。刃物は使わず手や木づちで割り封が縁起の良い「開く」という言葉で「鏡開き」と言います。
保育園ではおやつに「おしるこ」を出します。

