



給食だより

2024年1月4日発行

ゆらりん白金保育園

高橋香おり



あけましておめでとうございます



まだまだ寒い季節ですが、よく食べ、よく動き、夜はしっかりと休み、長期休み中に乱れがちな生活リズムをしっかりと整えていきましょう。新しく迎えた年も、心身ともに健やかに、すくすくと成長してほしいと思っています。本年も、安全で美味しく、子ども達が笑顔になれる給食を作ってまいりますので、どうぞよろしくお願いいたします。



おせち料理の意味知っていますか？

おせち料理は、「今年も家族みんなが一年間、健康で幸せに暮らせますように」という強い願いが込められた縁起の良い料理です。各料理にも意味があるので、少しご紹介します♪

- 黒豆：無病息災
- 栗きんとん：金運、勝負運
- 昆布巻き：お祝い、不老長寿、子孫繁栄
- 海老：不老長寿
- 数の子：子孫繁栄
- 伊達巻き：知性や文化の発展、学業成就
- かまぼこ：紅が「魔よけ」や「慶び」
白が「神聖」や「清浄」

おせちのしきたりは地域によって異なりますが、現代ではおせち料理が多様化しつつあります。各家庭のスタイルに合った方法で無理なく継承し、今年一年の幸せを願って、ご家族と一緒に美味しく味わえると良いですね。



さくらんぼ組、ぶどう組、りんご組、すいか組でクリスマス

ケーキのトッピングを行いました。いちごやクッキー、アラザンを試行錯誤しながら一生懸命盛り付けていく子どもたち。自分だけのオリジナルのクリスマスケーキを、大きなお口でモグモグと食べていました♪また、すいか組は包丁の練習も兼ねて、トッピングの果物を自分で切りましたが、今までは大きく、長い食材を使って練習していましたが、今回初めて小さいサイズの食材に挑戦！指を切らないように気を付け、猫の手を意識しながら、上手に切ることができました！

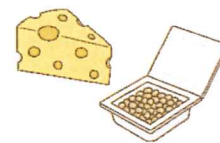
12/21のお昼は、全クラスにアルファ米で作ったカレーを提供し、非常食を食べる経験をしました。普段食べているお米と違うことに気づく子どもも気づかない子どももあり、食べた反応は様々でしたが、カレーだったということもありペロリと完食していました♪



12月好評メニュー♪

納豆のカリカリチーズ焼き

混ぜて焼くだけ！



材料<幼児1人分>

ひきわり納豆	18g	小麦粉	9g
万能ねぎ	1.5g	水	6g
ピザチーズ	6g	しょうゆ	1g
青のり	適量	砂糖	0.4g
		油	適量

- ①万能ねぎを小口切りにする。
- ②水・油以外の材料を全てボウルに入れて混ぜる。
- ③②に水を加えて混ぜる。※様子を見て加減してください。
- ④フライパンに多めの油を入れて熱し、③の生地を入れて揚げ焼きにする。このとき、フライパンに生地を全量流し入れるよりも、スプーンなどですくい、何個かに分けて小さく作った方が美味しく作れます♪
- ⑤両面焼いて、こんがりとしたら完成！



納豆のねばねばと、カリッとしたチーズが相性抜群です！！