

ゆらりん給食だより



新年、明けましておめでとうございます。
おだやかな初春を迎えられました。
園内には、子どもたちの元気いっばいの声が響いています。
寒さも本番となり感染症がはやりやすくなってきます。
手洗いやうがいをしっかりして、
食事を美味しく食べて、元気な身体を作っていきましょう。

おせち料理とは

おせち料理の始まりは、節といわれる季節の変わり目ごとに、豊作を感謝して神様にお供え物をした「節供」に由来しています。お供え物として作物で作った料理が、おせち料理の始まりです。

【おせち料理の種類とそれぞれの意味・いわれ】

- 黒豆 邪気を払い、勤勉に働くことや健康で丈夫に過ごせることを願う。
- 数の子 ニシンの卵である数の子は数が多いことから子孫繁栄を願う。
- 田作り イワシを撒いて豊作となった田畑があったことから、五穀豊穡を願う。
- 紅白 蒲鉾半月かまぼこは日の出を表す。赤は慶び、白は神聖の意味を持つ。
- 昆布巻き 「喜ぶ」にかけて縁起をかつぎ、健康長寿を願う。
- 伊達巻 書が巻物にされていたことから、知識が増えることを願う。
- 栗きんとん 黄金色をしていることから財宝にたとえられ、金運を呼ぶ。
- 煮しめ 土の中で根を張る根菜が中心で、末永い幸せを願う。

春の七草

七草粥、は「正月にご馳走をたくさん食べ、疲れた胃を休めるために食べる」と言われることが多いですが、本来は、「人日の節句」という五節句の行事の一つです。

人日の節句は中国から伝わったもので中国では、元日は「鶏」、2日は「狗(犬)」、3日は「猪」、4日は「羊」、5日は「牛」、6日は「馬」、7日は「人」、8日は「穀」と、それぞれから新年の運勢を占い、それぞれの日には、当てはめられたものを大切にする風習がありました。人を大切にする「人日」の7日は、7種類の野菜を入れた「七種菜羹(ななしゅさいのかん)」という汁物を食べて無病息災を願うようになりました。



12月の人気メニュー 「かぼちゃあんこパイ」

【材料】～5人分～

こしあん 75g
溶かしバター 5g
かぼちゃ 75g
餃子の皮 15枚
揚げ油 適宜

【作り方】

- ①こしあん溶かしバターを混ぜ込む。
- ②かぼちゃは1cm位に切り、やや硬めに(5～6分)茹で水気を切っておく。(後で揚げて柔らかくなります)
- ③餃子の皮に①②を5gくらいずつのせ、ふちに水を付け半分折り折ってしっかり閉じる。
- ④170℃くらいの揚げ油でこんがりきつね色になるまで揚げる。