

食べることは人とつながり生きること

# 給食だより

箕面保育園 給食室 2017年度2月号〈No.47〉



## おいしいね！うれしいね！



ひまわり組のこどもたちは、1年前にみそを仕込みました。先日のクッキングでは、そのみそを使ってみそ汁を作りました。自分たちで具材を決めて作り、出来上がったおいしいみそ汁を嬉しそうに食べる姿がとても印象的でした。

“自分で作る”、“みんなで一緒に食べる”からこそおいしいと感じ、みんなで喜びあえるのだなと感じました。そんな特別な思いを感じながら、クッキングを通して心も身体も育っていったらなと思います。

保護者の方から、先日の親子クッキング後の素敵なお話を伺えたので、ご紹介したいと思います。

土曜のしめ縄作り&クッキングでは、おいしいピザを提供していただき、本当にありがとうございました。たくさんのトッピングに、生地に、ナフキンにコーンスープに…こどもとじっくり有意義な時間を過ごすことができました！

そして何と言っても、ピザの美味しかったこと！まさに、レシピの通り外はカリカリ、中はモチモチ♡「これつくろう！」と、こどもと日曜の晩に作りました。強力粉がなく薄力粉で作ったのでなかなか丸まらず…だったのですが、こどもが「しっばいしたっていいよね～。りょうてでこねるわー」と楽しい時間を！月曜の朝、食べました！「あんまりおいしくない」との感想だったのですが、火曜の朝、「あののこりのピザたべたいわ」とモリモリ食べていました。2回目の方がおいしくなるのか…いや、ソースとコーンととろけるチーズの間違いない王道の味に助けられました！

今週は強力粉でトライしてみます。いつもレシピを公表していただき、ありがとうございます！いろいろ作ってみたいお年頃なので、今回のクッキングは親子共々勉強になりましたし、励みになりました。心から感謝の気持ちでいっぱいです。ありがとうございます！

【5歳児ひまわり組 保護者】



いつでも感想募集中です。お気軽に書いてくださいね。  
もちろん直接お話ししていただくのも大歓迎です！お待ちしております。



## 日本の郷土料理をたべよう！



～秋田編～

今月のご当地メニューは、秋田県です。東北地方の日本海側に位置し、綺麗な水や美味しい食べ物のおかげで美人が多く、秋田美人とも言われていますね。絶世の美女と言われた小野小町も秋田県出身であるため、秋田を代表するお米は“あきたこまち”と名づけられました。

そしてなんと言っても“なまはげ”が有名ですね。毎年2月には、なまはげ紫灯(せど)まつりという雪まつりが開催されます。“なまはげ”が柴灯火のもと、勇敢で迫力のある乱舞をし、見る人々を魅了します。

### 献立

【給食】

- ・菜めし
  - ・鶏のいりあげ
  - ・納豆汁
- 【おやつ】
- ・味噌たんぼ



### 納豆汁ってなあに？

納豆発祥の地は秋田だという説があります。納豆を滑らかなにするまですりつぶし、みそ汁に加えます。秋田では、各家庭で納豆を作っていた頃からの家庭料理として、また「晴れの日」の正月料理としても振る舞われています。

普段のみそ汁よりも濃厚で冷めにくく、寒い冬に身体を温める汁物としてぴったりです。

## ～節分祭～

2月2日に節分祭を行います！

園庭で、炭火を使っていわしを焼きます。給食では自分たちで巻いた手巻き寿司を、おやつには鬼まんじゅうを食べますよ。

こどもたちが行事や行事食をみんなで楽しみ、日本の文化を大切にできるような節分祭になればと思っています。

2018年の恵方は  
南南東や南です



幼児クラスでは豆まきもします。  
いわしのおいと豆で邪気を払い、恵方を向いて巻き寿司を食べて、1年の福を願いましょう。

今月のお弁当日は6日(火)【全園児】です。

お弁当箱の日は1日(木)【4歳児クラス】、

21日(水)【2・3・5歳児クラス】です。

