

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 2018年度2月号〈No.59〉

日本の文化を楽しもう～節分祭～



2月1日に節分祭を行います！日本の文化を大切にしたい、子どもたちに節分を知ってほしいとの思いから取り組みます。園庭で炭火を使っていわしを焼き、豆まきをして、“みんなが楽しく健康で暮らせますように”と無病息災を願います。子どもたちが行事や行事食をみんなで楽しむことで心に残る節分祭になればと思っています。

節分とは？ 季節と季節の間のことをいいます。節分は2月3日だけではなく立春、立夏、立秋、立冬と実際には年に4回あります。節分の中で特に2月(立春)が一年の始まりだということから大切にされ現在の節分になりました。

なんでまくものは豆なの？ 節分の豆は、豆を炒る(魔目を射る)ことで邪気を祓った豆なので「福豆」と言われます。豆まきの豆は炒り大豆(節分豆)を使いましょう。生の豆は投げた後拾い忘れると芽が出てしまい「縁起が悪い」とされています。また豆は数年の数だけ食べると健康でいられると言われています。節分豆は3歳未満の子どもにとっては咀嚼が難しいため誤嚥の可能性があります。節分豆は保育園では3歳以上から出します。3歳未満の子がおうちで食べる場合には誤嚥をしないよう様子を見ながらあげてくださいね。



ひいらぎの枝といわしの頭を家の門口に飾る意味とは？

ひいらぎのトゲで鬼の目を刺し、いわしの臭いにおいで鬼を追い払います。

2019年の恵方は東北東です！



日本の郷土料理をたべよう！



～香川編～

今月のご当地メニューは、香川県です。日本一面積の小さい県ですが、海の神様が祀られている金刀比羅宮や特別名勝の栗林公園、オリーブの生産地の小豆島やアートの島、直島など見どころがたくさんあります。香川と言えば“讃岐うどん”ですが、有名な食べ物はうどんだけではありません！今回はあまり知られていない香川の郷土料理を知ってもらいたいとの思いからうどんではない香川のおいしい郷土料理を作ります！

12月22・23日に園長、副園長、給食室荒木・福本で香川県に給食の研修に行ってきました！現地に出会った“あん餅雑煮”。初めは「えっ、雑煮にあん餅!?」と思ったのですが食べてみるとそのおいしさに感動！次のご当地メニューは香川県にしよう！と思い、さっそく2月のおやつで再現することにしました！！

献立

【給食】

- ・ごはん
 - ・骨付き鳥
 - ・けんちゃん
 - ・みそ汁
- 【おやつ】
- ・あん餅雑煮



けんちゃんってなあに？

けんちゃんは“けんちん”がなまった言葉でけんちん汁のように豆腐と野菜を油でいためた料理のことです。香川県ではまんば(高菜)と一緒に炒めるのでまんばのけんちゃんと言われています。まんばがないときは地元では小松菜や白菜を代わりに使うそうです。今回はまんばが手に入らなかったため小松菜でけんちゃんを作ります。



発表会を楽しもうね！の気持ちを込めて

発表会まであと少しですね。子どもたちは絵本の世界を楽しんでいます！給食室からも子どもたちの様子がよく見えていてその可愛い姿に毎日癒されています。

そこで、今年も給食室から発表会楽しもうねの気持ちを込めて、発表会の前日(15日)にお楽しみランチ、発表会后(18～22日)にも絵本の世界をもっと楽しんでほしいという思いで各クラスの取り組み絵本に合わせたおやつを作ります！お楽しみに～！

今月のお弁当日は7日【全園児】です。
お弁当箱の日は22日【01～5歳児クラス】です。

