



給食だより



1月

2025. 1. 6

ひまわりさかえこども園



新年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ことと思います。新年早々寒さも厳しいですが、年末年始で乱れてしまった生活リズムを少しずつ整えるためにも、あたたかい朝ごはんをしっかりと食べて、一日を元気に過ごせるようにしていきましょう。2025年も『食』を通して子ども達の健やかな成長を見守っていきたいと思いますのでよろしくお願いいたします。

1/6の給食はおせち料理



もぶりむすび (大竹市郷土料理)

園での新年最初の給食は、おせち料理やお祝い料理からのスタートです。給食メニューは【松風焼き・はすのさんばい】おやつ【もぶりむすび】です。松風焼きの表面には白ごまと青のりで飾り、裏には何も施さないことから裏がなく、隠し事をせず今年1年まっすぐ生きていこう！と願いが込められています。はすのさんばいは岩国市の郷土料理で、れんこんには穴があり、向こうが見えるので、将来の見通しが良い！と縁起を担ぎます。もぶりむすびは大竹市の郷土料理で黒豆が入ることからまめ(まじめ)に働き、まめ(元気)に暮らせるようにと言われ、おせち料理には縁起の良い食べ物が入っています。

さて、私たち給食調理員は、『松風焼き』を作る時は、大きなたらいで材料を混ぜるのですが冬場は、ひき肉の冷たさで手の感覚がなくなるほど、ボールにお湯を用意して手を温めながら、かわいい子ども達の笑顔で食べている姿を頭に浮かべて頑張っています(^_^)



【もぶり】

という名前は、『混ぜる』の意味がある方言の『もぶる』からきているそうです！

冷たいよぉ～

お湯に手をつけて温めてるよ！



七草



1月7日は1年の無病息災を願い、七草粥を食べる風習があります。消化のよいお粥はお正月にごちそうを食べて疲れた胃腸を休める働きがあるといわれていて、園でも給食で七草粥を食べます！ゆり組はクッキングで七草粥を作りますよ♪他のクラスにも七草粥の名前や由来を伝えていきます。子ども達は七草の名前を覚えることができるかな？

野菜が苦手な子もモリモリ食べて今年も元気に過ごしてほしいと思います♪

鏡開き



鏡開きは、お正月にお供えた鏡餅を1月11日に割り開いて、おしるこや雑煮などで食べ、健康をお祈りする行事です。11日は土曜日のため10日のおやつで『白玉ぜんざい』をだします♪団子は喉に詰まりやすい食材なので、幼児・たんぽぽ組は水の代わりに豆腐を入れて作ります。喉にツルンと入るのを防いでくれるんですよ！団子の形も球形ではなく、少し平らに近い形で作っています。ひよこ・ちゅうりっぷ組は白玉団子の代わりに口の中で溶けるおこさませんべいを砕いて入れる工夫をしています。小豆の苦手な子もいますが、少しでも食べてもらえたらと思います。



12月6日【金】の給食 石狩汁(北海道の郷土料理)



石狩汁は鮭や豆腐のたんぱく質、冬野菜のたっぷり入った白みそ風味の汁です。すみれ組の子ども達は「ピンクのお魚がはいってる～」「からだガポカポカしてきた～」「大根がはいってる～」「このお汁どうやって作るの？」などたくさんお話をしながらみんなで美味しく食べてくれたので、とても嬉しかったです♡

