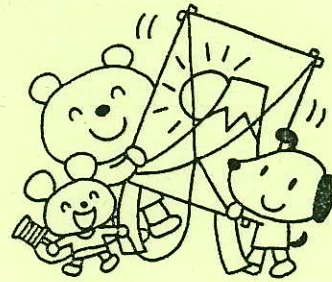


# 給食だより


平成26年1月1日 会津報徳保育園



明けましておめでとうございます。  
 年末年始おうちでは、家族でたくさんコミュニケーションがとれたでしょうか？  
 保護者のみなさまから「去年よりも一段と成長した」と実感してもらえるように、よい一層努力してまいります。  
 今年も、ご家族のご協力ご理解を賜いますようお願い申し上げます。



**今月の目標**  
 郷土料理を  
 知ろう



会津地方には、伝統料理「こづゆ」があります。  
 山の幸と海の幸を取り合わせた薄味仕立ての汁煮で、正月や祭り冠婚葬祭などの特別な日のおもてなし料理として食べられてきました。そこで今月の食育目標でもある郷土料理を知ろうということで、「こづゆ」を取り入れました。

## 材料

・里いも・人参・きくらげ・ぎんなん・干し貝柱・豆ふ・糸こんにゃく

## 作り方

- ①豆ふ、きくらげ、貝柱は水で戻しておきます。糸こんにゃくは、食べやすい長さに切って下茹でします。銀杏は煎り殻をむいておきます。
- ②人参は皮をむきちょう切り、里芋も皮をむき小さく切ります。
- ③人参、里芋を一緒に下茹でします。
- ④全部の材料を鍋に入れ、豆ふに火が通ったら、出来上がりです。



## 今月の予定

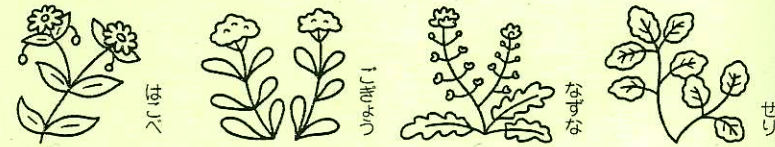
- 1日 元旦
- 13日 成人の日
- 14日 だんごさし
- 17日 お誕生会



## 調理室より

「おかゆを食べて体調を整えましょう。」

年末年始は、ごちそうがたくさん。  
 胃の調子を整えるためや、厄よけのために、1月7日には、せり、ナスナ、ゴギョウ、ハコベラ、ホトケノザ、スズナ、スズシロの七草を入れる「七草かゆ」を食べます。  
 15日の「小正月」にも、おかゆをいただきます。



## 食育活動

～年長さんと調理保育をして 27日～

「ビスケットケーキ」作りをしました。  
 始めに「お願いします」の挨拶から3グループに分かれて準備しておいたビスケットケーキに、自分達でトッピングをしました。  
 グループのお友達同士で、順番で生クリームをしぼりいちごジャム、チョコ菓子、アラザンで飾りつけました。「ワーきれい、もっとクリームしぼりたい」と手慣れた手つきで上手にやっていました。  
 手を合わせて、「いただきます。」のかけ声で「おいしい」「また、やりたい」の声が聞かれ給食室側としても嬉しい限りでした。  
 最後に、「ありがとうございました。」の言葉も忘れていませんでした。

\* 材料の都合により、献立が変わる事があります。