



モンキュウ通信

2013年 1月

モン キュウ

この通信は、門田報徳保育園給食室からです。家庭との連帯を深め、子どもの健やかな『育ち』に心がけたいと思います。

新年あけましておめでとうございます

新年を迎えて、皆様のますますのご健勝をお祈り申し上げます。

正月に欠かせない食べ物として、【餅】があります。餅は豊作物の中でも最も大切とされた米を蒸し、それを杵でついて強く粘りのあるかたまりとするので、『神様からいただいた力のある食物』、また《福のもの》ともいわれ、奈良時代から宮中における節句など、各種の行事のお供えとして用いられてきました。

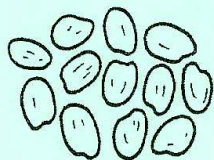
餅について知り、食文化のひとつとして見直しましょう。



もちは何から
できているの？



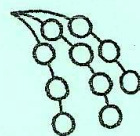
もちはどうして
ふくらむの？



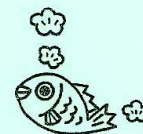
もちも、もち米を蒸してついたものです。しかし、もち菓子の粕もちのようにうるち米の粉を使ったものもあります。また、もち米を蒸しただけのものは、おこわと呼びます。



かたいもちを焼くと、熱が加わり、やわらかくなります。そして、もちの中の水分が氷蒸気になって外に出ようとするため、ふくらみます。



だんごさし



会津地方の伝統行事に習い、12(土)に団子さしを行います。五穀豊穡・家内安全を願い、各クラスごとに水木の木に団子粉を丸め、茹でた団子をさします。一緒に小判・鯛・俵などの色とりどりのせんべいを飾ります。

また、1月20日を二十日正月といい、正月の終わり、『祝い納め』として、物忌みをするという風習があります。正月お供えも、この日に処分してしまうということで、『棚探し』『伏せ正月』などといいます。

この事から、だんごさしも古くから『二十日の風にあてるな』といわれ十九日までに片付けるよう伝えられています。

美しくきれいに飾られた、だんごの木をお楽しみ下さい。

おとなも見直したい食事マナーのお話 窒息事故に気をつけましょう



乳幼児が、ミニトマトや白玉、もちなどの食品をのどに詰まらせてしまう窒息事故が起きています。事故を防止するには、食品を小さく切って食べやすい大きさにしたり、ゆっくりとかんでだ液と混ぜ合わせてからのみ込ませたりしましょう。また、食べ物を口に入れたまま話したり、遊んだり、あお向けの状態のまま食べることがないようにしっかりと子どもたちのようすを見守り、おとなが子どもの見本となるようにしましょう。



七草がゆを食べましょう

1月7日は、無病息災を祈って七草がゆを食べる風習があります。春の七草とは、せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな、すずしろのことです。正月に食べすぎた胃を休めるためにも七草がゆをつくって食べてみませんか。

