給食からのおたより

5月

面川報徳保育園

入園、進級から1ヶ月が経ちました。子ども達は新しいお部屋、園生活にも少しずつ慣れてきたようです。今年からお弁当になった、たんぽぽ組さんは新しいお弁当箱やはし箱がとてもうれしそうです。お友だち同士見せ合ったり、給食の時間はニコニコの子ども達です。

5月5日は子どもの日です。この日は、ちまきや柏もちを食べて子どもの成長を祝います。保育園では、2日にかぶと行列を行い、帰りに柏もちを持ち帰ります。

あいさつの意味

「いただきます」は、ただ「食べます」という意味で言うのではなく、さまざまな動植物の「命をいただきます」という意味も込められています。

また「ごちそうさま」の“ちそう”は、漢字で馳走とかき、「駆け走る」という意味を持っています。食べ物には食材を育てる人、運搬する人、調理する人などたくさんの人が関わっています。そんな人々の働きに感謝して心から「ごちそうさま」と言いましょう。

柏もちの由来

柏は新芽が出ない限り葉が落ちないことから、家が絶えない、後継者が絶えることがないという縁起の良い木として考えられてきました。柏の葉は香りが強いため邪気を払うといわれています。

ミニレシピ　ちゃんぽんうどん

材料（子ども１人分）
- 干麺・・・３０ｇ
- 人参・・・５ｇ
- 豚肩肉・・・１０ｇ
- たけのこ・・２０ｇ
- キャベツ・・２０ｇ
- もやし・・・１０ｇ
- にら・・・５ｇ
- 塩・・・０．５ｇ
- しょうゆ・・５ｇ
- ごま油・・・１ｇ
- ねぎ・・・５ｇ

作り方

①人参、たけのこ、キャベツは短冊切り、豚肉は千切り、もやし、にらは２㎝位に切る。ねぎは小口切りにする。
②だし汁に具を順に入れて２０分位煮る。
③②に調味料とごま油、ねぎを入れて味を整える。
④ゆであがった麺を③に加える。
☆ごま油が入った中華風うどんです。

今月の給食目標

楽しい雰囲気の中で食事をしよう

5月の行事

２日（月）　かぶと行列
１３日（金）　誕生会
１４日（土）　お花見会
２１日（土）　山登り

※お誕生会はお弁当包みに箸だけを包んで持たせて下さい。
山登りについては、お便りをご覧下さい。