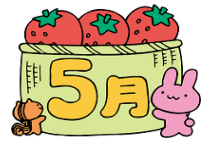


給食からのおたより



平成29年度 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、たんぼぼ組さんは新しいお弁当箱や箸箱がとても嬉しそうです。お友達同士見せ合ったりしてにこにこしています。

5月5日は子供の日です。この日は、ちまきや柏餅を食べて子どもの成長を祝います。



あいさつの意味



柏餅の由来

「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、様々な動植物の「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、漢字で馳走と書き、「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方が関わっています。そんな人々の働きに感謝して心から「ごちそうさま」と言いたいです。

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ので邪気を払うと言われていました。



ミニレシピ

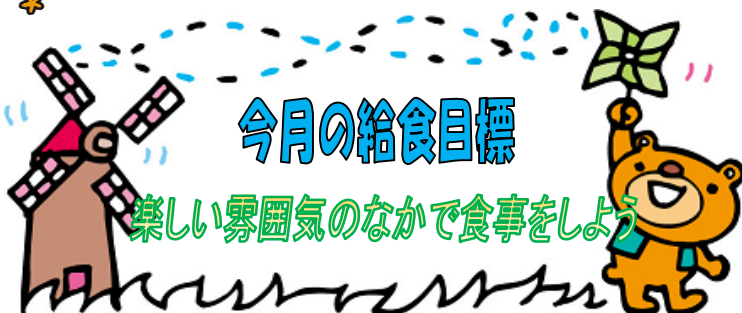
しらす和え

〈材料(4人分くらい)〉

〈作り方〉

- 小松菜 1束
- もやし 1袋
- しらす干し 25g
- 白だし 小1½
- しょうゆ 小½
- みりん 小1½
- すりごま 大2

- ①小松菜は2~3cmに切り、葉と茎に分けておく。もやしも洗いながらちょうどいい長さにしておく。この時によく水気を切っておくと、水っぽくなるのを防げます。
 - ②フライパンを温め薄く油をひき、強めの中火で小松菜の茎としらす干しを軽く炒める。
 - ③もやしを加えて混ぜ、小松菜の葉も加えて炒める。
 - ④Aを入れ、ごまも加え混ぜる。
 - ⑤最後に強火にしてある程度汁気を飛ばす。
- ★出来立ても美味しいですが、冷めて味が浸みても美味しいです。



今月の給食目標

楽しい雰囲気の中で食事をしよう

5月の予定

- 12日(金)誕生会 1
- 7日(水)花壇づくり
- 19日(土)合同遠足

※誕生会は、お弁当包みに箸だけを包んで持たせて下さい。