

給食だより



令和6年 1月
上布田保育園 給食室



あけましておめでとうございます。今年もよろしくお願いいたします。

お正月は楽しくすごしましたか？お正月料理は食べましたか？ お正月の行事やおせち料理を家庭で準備することが少なくなっているようですが、おせち料理は「家族の健康や豊作への祈願」「新年に縁起を担ぐ」などの思いや願いが込められ、地方色も豊かに代々食べ継がれてきたものなので、保育園でも毎年1月の給食に取り入れるようにしています。

今年もみんな笑顔で、おいしいものをみんなで食べて幸せを分かち合える1年にしましょう。
1年間どうぞよろしくお願いいたします。

12月8日（金）におもちつきを楽しみました！例年になく暖かい日で、陽だまりのなか、お友達を応援しながら楽しいひとときとなりました。さくら組のお父さん3名が「もちレンジャー☆」で来てくださり、大活躍！

昔ながらの臼と杵を使ってかけ声をかけながら、熱々の蒸かしたもち米をみんなでつきあげる経験は、なかなかできなくなりました。貴重な経験を、お父さんたちとも一緒に楽しむことができてとても嬉しいです。ありがとうございました。



もち米をぐいっぐいっつつぶしています！



さくら組さんはついたおもちをのばして
のしもちをつくりました！

ぶりの照り焼き

ぶりは成長に伴い名前が変わる「出世魚」。みんなの将来が少しでもよいものに・・・との願いが込められています。

煮豆

豆は「マメに働いて暮らす」という意味
勤勉と健康を願って食べるそうです。
おせちは、黒豆が多いですが、保育園では
金時豆にしています。



鶏の松風焼き

表面にけしの実、青のりをちりばめたひき肉料理ですが、裏は何もない。
裏には何もないことから「隠し事なく正直な生き方ができるように」との意味が込められています。

七草がゆ

1月7日の朝に、1年の無病息災を願って食べます。春先に芽を出す青々とした若菜には強い生命力があるといわれていたので、春を待ってその若菜を摘んでおかゆにして食べていたそうです。



鏡びらきのおしるこ

神様にお供えていた鏡もちを割り、おしるこやあらねなどにして食べます。お餅は包丁で切ることが悪いとされ、木づちなどでたたいて割ったそうです。 保育園ではごはん団子をお餅に見立てます。



～ゆり組さんと「お箸のはなしとれんしゅう」をしました～



箸を1本ずつ正しい持ち方で持ってみて、正しく持てるか確認したら、スポンジはさみを楽しみました！
親指、人差し指、中指の3本が別々に動かせるよう「パクパクの体操」もしました。どんな体操だったかは、ぜひ聞いてみてくださいね。

バッテンになるけど・・・だんだん上手になるよ！

