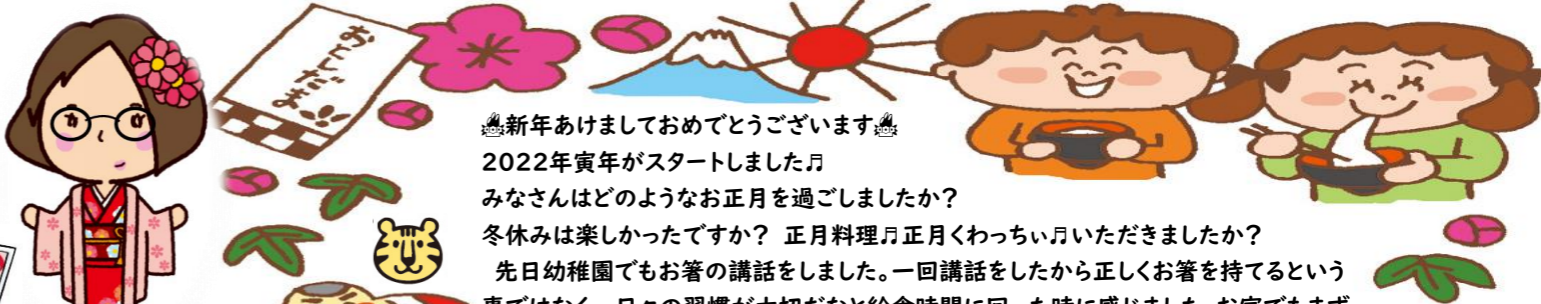




月ペロリ通信 勝連学校給食センター TEL: 978-2103 幼稚園担当栄養士: 浅野 梢



過新年あけましておめでとうございます
2022年寅年がスタートしました
みなさんはどのようなお正月を過ごしましたか?
冬休みは楽しかったですか? 正月料理正月くわちい月いただきましたか?
先日幼稚園でもお箸の講話をしました。一回講話をしたから正しくお箸を持つという事ではなく...日々の習慣が大切だと給食時間に回った時に感じました。お家でもまずはスプーンを持つ時、鉛筆やクレヨンを持つ時の持ち方を遊びながらいいので、お子さんと一緒にぜひやってみてください♪そうすると自然にお箸の持ち方も正しい持ち方へと持てるようになります♪お正月休みにぜひご家族でトライ(寅)してみてください♪一緒にやるととても楽しいですよ

知っていますか? 1月の食文化

“あること”ができると素敵に変身!

~はしの持ち方、気にしていますか~
さて、「あること」とはなんでしょう?
それは「はしの持ち方」です。はしを正しく持って使えるようになると、料理が上手に食べられ、食べ方も美しく大変身できます。

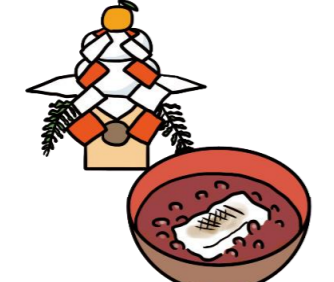


1月7日の七草がゆ



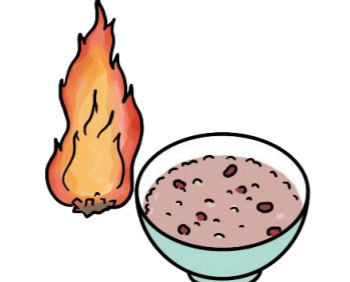
せり、なすな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな(かぶ)、すずしろ(だいこん)の「春の七草」を刻んだ、おかゆを食べ、1年の無病息災を祈ります。

鏡開きのお汁粉



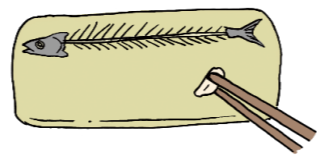
正月にお供えたもちを下げ、木づちや手で割ってお汁粉や雑煮にします。また鏡もちを食べることは「歯固め」ともいわれ、丈夫な歯で長生きできることを祈ります。

小正月の小豆がゆ



昔の暦で1月15日は、年の初めの満月の日。1年の健康と豊作を願い、悪い気を払うとされた赤い色のあずきを入れたおかゆやご飯を食べる習慣がある地域があります。

魚がきれいに食べられる!



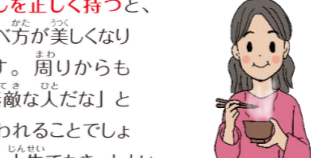
はしを正しく持つと、はしの先が鳥のくちばしのように、細かい骨を除いたり、身を上手にさいて分けられたりできます。食べ方がとてもきれいになります。

お茶わんもピカピカ!



はしを正しく持つと、茶わんについたご飯粒や小さな野菜も、ピンセットのようにつまんで口に運べます。お茶わんがきれいになり、心もピカピカになります。

素敵な大人になれそう!

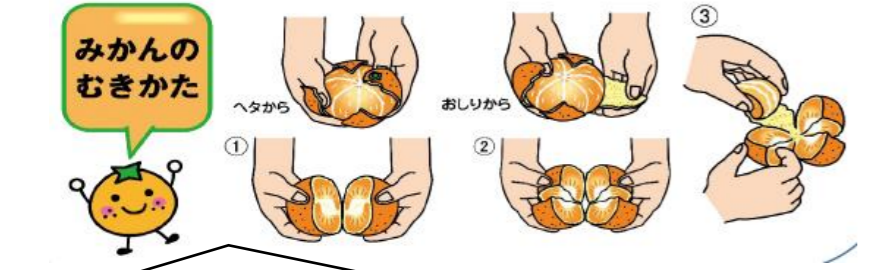


はしを正しく持つと、食べ方が美しくなります。周りからも「素敵な人だな」と思われることでしょう。人生でもきつとよいチャンスがたくさんめぐってきます。ぜひ、今から素敵に変身してみませんか。

鏡開きで健康を祈る

鏡開きとはお正月にお供えた鏡餅を、松の内が明けた1月11日にみんなで食べて健康をお祈りする行事といわれています(地方によっては日にちが異なります)。ちなみに、「開く」というのは「切る・割る」という意味です。餅を切ることは切腹のイメージがあることから「開く」の文字が使われるようになったという説があります。

手指を使い、五感を育てる「皮むき」!



給食では、これから春にかけ、いよかん、ぼんかん、デコポン、せとか、きよみ、はっさくといったかんきつ類を、1/2サイズや1/4・1/6サイズにカットして出すことがあります。すると、どうでしょう。包丁で切った面だけかじって、中の房はそのまま、また皮をおかずにがぶりとかじりついて汁だけ吸うなど、何とも残念な食べ方をして戻す姿が見受けられます。「先生、皮をむいて〜」と、担任に声をかけてくる子どもも少なくないそうです。ご自宅ではいかがでしょうか?

みかんなどのかんきつ類は、持ち運びに便利で、皮をむいてすぐに食べられ、吸収に優れた糖質やビタミンC、疲れを癒すクエン酸なども豊富で、スポーツ時の補食にぴったりです。また体の抵抗力も高めてくれるので、かぜ予防のおやつにしてもよいでしょう。房やすじにもビタミンCや食物繊維が豊富です。できれば房ごと食べるのがおすすめです。爽やかな香りや、元気の出る鮮やかな色合いを五感で楽しみ、子どもたちがおいしく食べられるような働きかけをご家庭でもぜひお願いいたします。

春の七草

七草がゆは、さまざまな説がありますが、お正月にごちそう三昧だった胃腸をいたわり、不足した緑黄色野菜を補う、という意味があります。本来は、朝ごはん七草がゆを食べるもの。七草がゆに入れる春の七草とは、「せり」「なすな」「ごぎょう」「はこべら」「ほとけのざ」「すずな」「すずしろ」です。最近ではスーパーマーケットなどで便利な七草セットが売られていますので、気軽に試してみてください。



おせち料理って?

おせち料理は今ではお正月に食べるごちそうになっていますが、本来は家族そろって一年を元気に過ごせたことを祝い、神様にお供えする料理のことでした。地方のおせち料理はそのなごりがまだ根強く、その土地でとれるごちそうをみんなで食べる風習が今でも残っています。準備を子どもに手伝ってもらったり、一品一品に願いや意味が込められていることを話したりしながら、わが家の「おせち料理」を伝えてあげてください。



松風焼き

- 《材料》
- 鶏ひき肉...200g
 - ニンジン...1/8本
 - 長ネギ...1/2本
 - 高野豆腐...1個
 - ショウガ...1かけ
 - 卵...1/2個
 - ケシの実or白ごま...小さじ1と1/2
 - 片栗粉...大さじ3
 - 味噌...大さじ1と小さじ1
 - 砂糖...大さじ1
 - 酒...小さじ2
 - 油...大さじ2

- 《作り方》
- ①高野豆腐は水に漬け、戻して絞っておく。
 - ②ニンジン、長ネギ、高野豆腐は、みじん切りにする。
 - ③ポウルに鶏ひき肉、みじん切りにした②の材料、ショウガの絞り汁、卵、調味料を加えてよく混ぜ合わせる。
 - ④③を小判形に丸め、両面にケシの実をつけてフライパンに油をひいて焼く。
- ★調理ポイント★
- 高野豆腐を使うことで、小判形にしっかりまとめやすくなり、食べ応えもあります。②ではフードカッターを使用すると簡単に細かく出来ますよ♪
 - 白ごまと黒ごまで写真のような市松柄をするのも面白いですよ♪
 - 鉄板に敷いてオーブンで焼くのもイイですよ♪



お正月の一品としても、すごくイのでぜひお家でもトライ(寅)してみてください♪