

くいしんぼうだより

川西共同保育園・栄町分園 給食室 2020年4月8日(火)発行

新型コロナウイルスが流行し、大変な状況になっています。自宅での保育にご協力いただいておりますが、みなさん元気に過ごされていますか？
ブログでは、4月のメニューのレシピ紹介をのせています。是非、参考にしておうちでも作ってみてください。おうちごはんの1品になるといいなと思います。しっかり食べて、しっかり寝て、免疫力を高めていきましょう。

～5月の行事紹介～

5月5日はこどもの日です!!



こどもの日は端午の節句とも言われています。子どもたちみんなが元気に育ち、大きくなったことをお祝いする日です。もともと「端午の節句」と呼んでいた男の子をお祝いしていました。1948年に5月5日を「こどもの人格を重んじ、こどもの幸福をはかるとともに、母に感謝する」お休みの日と決められてから、端午の節句をこどもの日と呼ぶようになりました。そのため本来は男の子のためのお祝いだったけれど、今では子どもたちみんなをお祝いするようになりました。



こののぼりを食おう!!

「魚」という魚は強くて流れが速くて強い川でも元気に泳ぎ、滝をものぼる魚。そんなたくましい魚屋のように、子どもたちが元気で大きくなることをお願ひする意味が込められています。五色ののぼり流しは子どもの無事な成長を願って悪いものを追い払う意味があります。

かぼとを食おう!!

かぼとは昔、体を守るために使われていました。そのため、子どもを守り、元気に大きく育つようにという意味が込められているとも言われています。



柏もちを食べよう!!

柏の葉でおもをを包んだのが柏もち。柏の葉は、新芽が出ないと古い葉が落ちないことから「家系が絶えない」縁起の良い植物とされています。子孫繁栄の縁起を担ぐとされています。



ちまきを食おう!!

ちまきはもち米やうるち米、米粉などで作ったもちやもち米を、ちがや(茅)、竹サヤなどの葉で三角形または円錐形に包み、イグサで縛り、葉ごと蒸したり茹でて取り出した食べものです。邪気を払い、病気を厄を退けるという意味でちまきを食べる習慣になりました。

しょうが湯につかろう!!

しょうが(菖蒲)は邪気を払ってくれるだけでなく、しょうがを入れたお風呂、しょうが湯につかることで、暑い夏を無事にのりきれといわれています。

～郷土料理の紹介～

5月の郷土料理を紹介します。

・にらせんべい(長野県)(5/11、5/25のおやつ)

長野県北信地方に昔から伝わる郷土料理。長野の農家の畑の隅には必ずにらが木植えてあるものですが、春から秋にかけていつでも穫れるにらを使ったこの料理は、おやつにも食事代わりに最適な食べ物です。生地にみそを入れてロト付けをし、火炙いたらそのまま食べるにらせんべいや、ロト付けをせずに火炙き上からにらせんべいにタレをつけて食べるなど様々です。

・そば飯(兵庫県)(5/29のおやつ)

そば火炙きを細かく刻み、米飯と共に金鉄板で火炙いた料理。兵庫県神戸市発祥。神戸の下町である長田区のお好み焼火炙き店で、近隣の田工場労働者や、弁当の冷やご飯をそばと一緒に火炙きでくねと頼んだことが始まりと言われている。持ち込みの白飯で火炙きめしをいれるというサービスは従前から行われていたため、それがそば火炙きと一体化して誕生したメニューです。

「日本各地の郷土料理」

5月のメニュー



「くいしんぼう通信」(給食室前) 郷土料理の作り方や写真など紹介します。ブログにものせて紹介したいと思います。

～5月のメニュー紹介～

5月もカレーライスやハンバーグ、照り焼きなど食べやすいメニューを取り入れながら、春の旬食材もたくさん取り入れています。春しか味わえないたけのこや、新物(じゃがいも、玉ねぎ、キャベツ)、今がおいしい素材を生かしたメニューを考えています。また上記で紹介した郷土料理や季節を感じられるメニューも取り入れています。季節メニューを紹介したいと思います。(2品)

・こののぼりおにぎり(5/7、21のおやつ)

塩むすびごはんをたんぽぽに整え、こののぼりの形に切った火炙きのりを巻くだけ。目はじゃがいもマッシュと、川くわい切った火炙のりです。



・いちご大福(5/20のおやつ)

いちごのまわりにあんこをつけて、もち米分に水を入れレンジで加熱し、こしあんかたおもちでいちごあんを包みます。

