

1月 給食だより

年末もあっという間に過ぎ、新年がやってきます。

1年で一番寒い1月は、空気も乾燥し、ウイルスの飛散も多く体調も崩しやすい時期です。手洗いうがい、人混みを出来るだけ避ける等、感染症の予防にも気を付けて下さい。

お正月はおせち料理やお雑煮等、日本の伝統食や郷土料理とも触れ合える良い機会です。ご家族で過ごすお休みの間も、たくさん食べ、よく寝て、元気に過ごして下さい。

日本郷土のビックリおせち

日本の伝統食、おせち料理、各地方には自然や文化に根付いた様々な種類のおせち料理があります。どんな料理があるのか、一部ですがご紹介します。



中部地方のおせちはその地域の郷土料理が入っている事が多いそうです。石川県では、卵を寒天で固めた「ベろベろ」という料理もあるそうです。どんな料理か見てみたいですね。

北海道、東北地方のおせちは海産物がメインのおせちが多く、青森県では「いちご煮」というあわびとウコのすまし汁が登場する様です。宮城県では、カレイの煮つけがおせちの定番だそうです。



中国地方のおせちは、珍しい魚やネーミングのおせちが特徴です。島根県では「ワニの刺身」と言う料理が食べられており、「ワニ」は方言で「サメ」という意味だそうです。

関東地方のおせちの味は甘めで濃い味付けが特徴です。栃木県ではカラフルな水羊羹がおせちに入るそうです。目でも楽しめそうですね。

九州のおせちは海産物や特産品が多く登場します。長崎県では鯨料理、熊本県では辛子蓮根等、お土産物としても有名ですね。

関西、四国地方のおせちは他の地方と比べると薄味で出汁が効いたものが多く入る様です。各家庭それぞれもまた違った食材や、味の料理が楽しめます。

沖縄のお正月はおせち料理ではなく中身汁やイナムドゥチなどのお祝い料理を食べます。年越しそばは沖縄そばが定番です。



地方によっていろいろな食文化があるんですね。食べてみたくなりますね♪

1月の献立について



【行事食】

6日…七草「七草ごはん」

11日…お正月料理「松風焼き、紅白なます、イナムドゥチ、栗きんとん」

1月は行事食として、七草、お正月料理を提供します。日本の伝統食である七草やお正月料理の由来等を、給食前や新年の集いの時間に子どもたちに話して、みんなで食べたいと思います。



クリスマスピザをつくろう

5歳児とクリスマスクッキングをしました。

ピザトーストをクリスマスツリーに見立て作り上げました♪好きなように具をたっぷりのせて焼きました！簡単でおいしく作れたので子どもたちも「お家でもつくりたいー！」と大喜びでした！



0.2歳

かぶに ふれてみよう



3歳

ブロッコリー ふれてみよう

0.2歳児【野菜にふれてみよう～かぶ～】をしました。白くてつるつるのかぶを見て「葉っぱがついてる!」「いい匂い!」などの声が聞こえました!かぶのスープもよく食べていました。



3歳児【野菜にふれてみよう～ブロッコリー～】をしました。「つぶつぶかいっぱいだ!」「つぶみなの?お花が咲くの?」と不思議そうに観察をしていました。

