

2023年



きゅうしょくだより

♪たべものクイズ♪

なんというなまえのきのこでしょう？



♪もじのかずヒント♪

- ①:もじは、4こ え〇〇〇
- ②:もじは、5こ え〇〇たけ
- ③:もじは、3こ し〇〇

今月の行事料理：ひな祭り



「花寿司、やわらかひなあられ」

< 3(金)の献立:昼食、午後おやつ >



☆「ひな祭り」のはじまり

季節の節句のひとつ「上巳の節句」と、平安時代よりみられる「ひいな(人形)遊び」等が、時代を経る中で混ざり合い、江戸時代頃に現在のひな祭りの形になったといわれています。人形には災厄を身代わりに引き受ける力があると考えられており、健やかな成長を願う気持ちが込められています。

☆ひし餅、ひなあられの3色の意味は……？

緑:新芽や葉 白:雪 ピンク:桃の花

寒い冬に降った雪がとけて、たくましい新芽がでて葉になり、美しい桃の花が咲くように立派な女性になるようにとの願いが込められています。

“5色”の菱餅も地域によってはあるそうで……上記3色に黄色と赤色が変わり、黄色は月・赤色は太陽を表しているそう。給食では、3色(緑:ほうれん草・白:ノーマル・ピンク:人参)をじゃがいももち(やわらかひなあられ)として、提供予定です。また、ひしの実を形取り、“とがったひし形”にすることで魔よけの意味もあると言われているひし形。花寿司はそのひし形で提供予定です。 ※由来等には諸説・地域差があり

「たべものクイズ」のこたえは、

「①:えりんぎ」「②:えのきたけ」「③:しめじ」でした！

“きのこ”には、「おおきなくりのきのこしたで〜」のうたにもある「き(木)のこども」というみもあるんだって。でも、“き”のうえでおおきくならないきのこもあるともきいたな……。 “きのこ”をしらべて、きのこはかせになっちゃおう。

☆おいしくたのしい給食でしたか？☆

今年度はじめの4月の給食だよりで「おいしい給食でたのしい毎日を」とともに3つの内容を記載していました。

- ① バランスの良い献立
- ② 見て楽しい、食べて学べる、おいしい給食
- ③ みんなで食べる時間をたいせつに

そして、この一言も添えて…… ⇒ 子どもたちに「すくすく成長してほしい」という願いと「食べることを好きになってほしい」という想いを込めて作っています。

1年を通して、いかがでしたでしょうか。

「給食の思い出」といったら、どんなことが浮かぶでしょうか？ さて、きゅうしょくでもおうちでもできるようになったかなクイズ。

- ・たべるまえにしっかりとあらいをできる
- ・きもちをこめて「いただきます」「ごちそうさま」がいえる
- ・よくかんでたべれる
- ・しているたべものなまえがふえた
- ・つくるひとがいることをしれた

おともだちといっしょにたべるきゅうしょく、さいごまでおいしくたのしくね。



おうちで作ってみよう！

< 31(金) 午後おやつ >

☆アレンジしやすい☆「ジャムクッキー」

※目安: 幼児1人分(2枚分)

砂糖 1.4g・油 5.7g・牛乳 5.7g・ホットケーキ粉 28.5g

ジャム(給食ではいちごジャムですが、お好みで)10g

- (1) 砂糖・油をよく混ぜる。
- (2) 砂糖が溶け始めたら、牛乳を加えてさらによく混ぜる。
- (3) ホットケーキ粉を加えて、混ぜる。
- (4) 成型して中央にスプーン等でくぼみをつけてジャムをのせる。
- (5) 焼く。オーブン 170℃ 15分程度
(小麦アレルギーの場合は、米粉のホットケーキ粉などでの代用をオススメします。)

お子さまクッキングポイント♪

- ♪材料を混ぜる
- ♪生地成型
- ♪ジャムをのせる

