2023、1、5、みょうりんえん

きゅうしょくだより

No.10

新年あけましておめでとうございます!!
今年も子どもたちが給食を楽しめるように心を込めて作りたいと思っています。寒い日が続く中、子どもたちの体調や栄養を考えて、おせち料理や七草がゆ等の伝統食も取り入れていきます。由来を学ぶ機会になれば幸いです。

゜。七草がゆ。゜

七草がゆは、中国の風習が由来で、1月7日に7種類の野菜が入った汁物を食べて、無病息災を願ったそうです。

※七草には、それぞれ込められた意味があります。

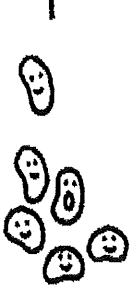
- セリ「競争にせり勝つ」
- ナズナ「撫でて、汚れを除去する」
- ゴギョウ「仏の体」
- ハコベラ「繁栄がはびこる」
- ホトケノザ「仏の安座」
- スズナ(カブ)「神を呼ぶ」「金令」
- スズシロ(大根)「清白」

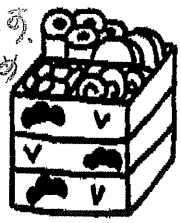
※1月7日が土曜日の為、七草がゆは1月6日に提供させていただきます!!

おせち料理について

おせち料理を食べる理由として、神様をおもてなしして、お供えするものを一緒に食べることで御利益にあずかるという意味があります。

用意する品数は、偶数の場合、2で割れてしまうことから、昔から縁起が良いとされる奇数にすると良いと言われています。給食では筑前煮、ごまめ、紅白なます等が登場します。





試食会ありがとうございました

にじ組保護者の方を対象に、給食とおやつの試食会を行いました。7名の方に御参加いただき、「栄養のバランスが良く美味しかった。」「普段の食事の参考にしたい。」等、嬉しいお言葉をいただきました。