

2022.1.5

# きゅうしょくじより

NO.9

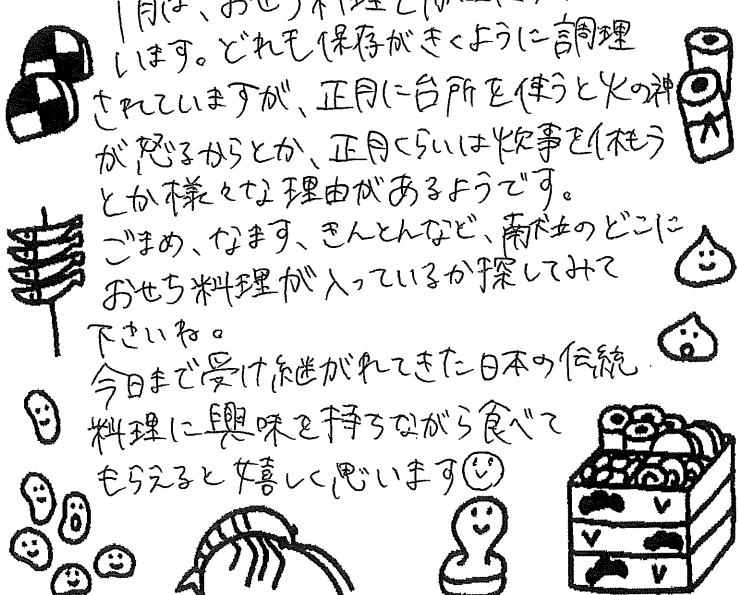


新年、あけましておめでとうございます。  
今年も子どもたちが給食を楽しめるようにじいじをはじめて作りたいと  
考えています。寒い日が続々中、七草がゆやおせち料理などの行事食  
を取り入れ、毎日楽しい給食の時間を過ごしてもらいたいと  
思っています。

## 。。七草がゆ。。



## ②おせち料理について



1月は、おせち料理を角立に入れて  
います。どれも保存がきくように調理  
されていますが、正月に台所を使うと火の神  
が忍子からとか、正月くらいは炊事で(ねう  
とか様々な理由があるようです。

ごめ、なま、せんとんなど、丼ぶりのどこに  
おせち料理が入っているか探してみて  
下さいね。

今まで受け継がれてきた日本の伝統  
料理に興味を持ちながら食べて  
もらえると嬉しい思います。

## フレーバーきんとん♪

お正月以外でも、普段のおやつや朝食に…  
栗のかわりにりんごを使っています。  
食物セイいかでなくさんすくれますよ。

材料・さつまいも … 360g  
・りんご … 1個~10半  
・砂糖 … 大さじ2  
・レーズン … お好みで  
・マーガリン … 10g  
・りんごジュース … 20ml~

作り方

- ①りんごは8等分したものを  
1cm角に切り、砂糖と一緒に  
(2)柔らかくなるまで蒸す。
- ②さつまいもは約1cmの車輪切り  
にして、水にさらし蒸す。
- ③柔らかになるとさつまいもをつぶし  
①とマーガリンを加えて混ぜる。
- ④レーズンを入れ、りんごジュースで  
好みの硬さに調整する。



## 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。  
今年は11名の方が参加して下さい  
ました。

普段、にじさんが食べているのと  
同じ量を試食して丁度よかったです。  
思っていたより少しがく量があり、  
驚いたという声が多かったです。  
お子さんの普段の給食の様子を  
感じて頂ければ幸いです。