



新緑が鮮やかな季節になりました。新年度が始まって1ヶ月となります。新しい環境にも慣れ、給食やおやつもお友達と一緒に楽しく食べられるようになってきました。これからの季節は、色鮮やかな美味しい旬の食べ物がたくさん出回りますので、給食にも取り入れていきたいと思えます。



端午の節句

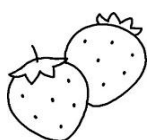
端午の節句は、昔の中国で「5月は病気や悪いことが起きやすい月」とされ、菖蒲やよもぎで厄を払って元気で過ごせるように願った行事が始まりとされています。これが奈良時代ごろに日本に伝わり、やがて「男の子の成長を祝う日」として広まっていきました。今の「こどもの日」は、昭和になってから「子どもの人格を重んじ、子どもの幸せをはかる日」として祝日になり、男の子も女の子も含めて、すべての子どもをお祝いする日になっています。



いちご狩りに行ってきます！

5歳児そら組のみなで、いちご狩りに行き収穫したいちごのへた取りのお手伝いをしてもらいます。そのいちごを使って、給食室でジャムを作り、いちごジャムサンドにして、おやつの時間に提供します。手作りいちごジャムの優しい甘さが、毎年好評です。

また、おやつの豆ごはんおにぎりに使うえんどう豆のさや取りのお手伝いも予定しています。



5/11、5/29に提供する、お魚メニューをご紹介します。ヨーグルトを入れることでまろやかにになり、子どもたちにも人気です。

鮭のみそ焼き

<材料>

鮭	2切（1切約100g）
○みそ	大さじ2と1/2
○無糖ヨーグルト	大さじ3
○砂糖	大さじ1

<作り方>

- ①○印の調味料を混ぜ、漬けダレを作る。
- ②鮭を漬けダレに漬ける。
- ③温めた魚焼きグリルに入れ、中火で6分ほど焼く。（フライパンで焼く場合、アルミホイルなどを敷いて焼くと、焦げ付きにくくなりますよ。）