

ぐんぐん

伝統行事を大切に★

1月の正月から始まり、2月の節分、3月の桃の節句、春分や秋分と、日本には四季折々に合わせて根づいた伝統行事がたくさんあります。同じ行事でも地域ごとにやり方が少しずつ違っているのは、その土地の風習が受け継がれてきたものだからです。昔から行事のたびに作られてきた料理やお菓子を食べるのも、大きな楽しみの一つ。食を通して伝統行事のよさや大切さをあらためて見直し、子どもたちにつないでいきたいですね！

恵方巻きって？



節分の日は暦の上で春を迎える立春の前日にあたり、一年の災いを払うための厄落としとして「豆撒き」が行事として行われています。関西ではこの日巻き寿司を「丸かぶり寿司」と呼んで丸ごと一本無言で食べるイベントが行われていたことが最初のように、「幸運巻き寿司」と称して豪華な太巻きを丸かじりするように変わったようです。今ではすっかり「恵方巻き」と呼ばれ、その年の恵方(幸運を運んでくる方向)に向かって太巻きを1本丸々食べると厄落としが出来ると言われています。

保育所では恒例になりつつある恵方巻き作りを今年も行う予定です。太巻きを1本食べるのは大変そうなのでうさぎ・きりん組は自分で好きな具を巻いて、オリジナルの手巻き寿司を作って食べます。(ひよこ・ペンギん組はちらしごはんになります。りす組はクラスで手巻きにちかいおにぎらずを作ります)中に入れる具は、こどもたちのリクエストです。どんな恵方巻きができるかな…?今年も1年良い年になるように、みんなでいただきますー!茶碗

ある日のデザート

1月の果物でスィーティーをデザートととしてしました。グレープフルーツのように見えるけど皮の色が緑だし、水分が少ないし、皮と果実の間の白い部分が……。担任二人がそんなやりとりをしていて「この皮、厚いね～」の会話に「あついの?ふ～ふ～したら」と教えてくれました。きっと熱くて食べられないスィーティーだと思ったのでしょうか。こどもの発想っての、いいですね。

さつま芋ジャム

1月に予定をしていたうさぎ・きりんぐみさんでのクッキングで「みかんジャム・りんごジャム・さつま芋ジャム作り」が、流行性インフルエンザがでたためクッキングは中止し給食室で作りました。

<材料> 食パン8枚切り1斤分

{ さつま芋 中1本
 砂糖 100g
 生クリーム 大さじ4杯

<作り方>

- ① さつま芋は皮をむいて薄く切り、水にさらしておく。
- ② ①のさつま芋を煮る。柔らかくなって水分が少なくなったら砂糖を入れ、全体に混ぜたら火を止める。
- ③ 熱いうちにさつま芋をつぶして、生クリームをまぜたら出来上がり。