

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！

今月は節分！



2 月 3 日は豆まき会。節分には恵方巻きを食べる風習があり、この日に恵方(幸運を運んでくる方向)を向いて太巻きを 1 本丸々食べると厄落としが出来るといわれています。(ちなみに、今年の方角は南南東☆)

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 本食べきるのは大変なので、うさぎ・きりん組は自分で好きな具を選んで、巻いて、オリジナルの手巻き寿司を作って食べます。(未満児クラスには、給食室で恵方巻きを作ります。)



中に入れる具は、きりん組と相談して決めていて、いろんな具を出してもらいながら、何を採用しようかみんなで検討しました。3 年目の今年は、今までとは違う具に挑戦してみよう！ということになり、相談の結果、「きゅうり」「れんこんの梅和え」「きんぴらごぼう」「ハム」に決定！さて、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ーす！

謎のミステリーサークル

畑に円状に刺してあった数本の棒。お気づきになりましたか？あれは、大根を埋めた場所の目印だったんです☆保育所でとれた大根を使って、りす組でクッキング活動をしていて、11 月にとれた大根を大切に保管していたのです。約一カ月の間、土の中でその時を待っていた大根は、抜いた時と変わらず、みずみずしい状態のまま！先人の知恵と自然の力に脱帽ですね☆この大根を使って、『大根もち』を作りました。ゆでた大根をつぶして軽く絞り、小麦粉と片栗粉を混ぜて焼きます。ちょっぴり大人の味かな？と思っていたのですが、子どもたちにも好評の一品になりました。今年度の畑での収穫物は、これで最後になりましたが、来年もおいしい野菜を使って、いろんなクッキングにチャレンジしていきたいと思っています。

タンドリーチキン

今回は鶏肉を使用しましたが、鮭やカジキなどの魚を漬けて作ることもあります。漬けダレは同じなので、何を付けるかでアレンジも様々☆ぜひお試しください！

<材料> 6 人分

しょうが(すりおろし) 小さじ 1 ケチャップ大さじ 1
しょうゆ大さじ 1/2 玉ねぎ(すりおろし) 20g
ヨーグルト(無糖) 40g カレー粉小さじ 1/2
鶏胸肉 250g

<作り方>

- ① カッコ内の材料を混ぜ合わせる。
- ② ①に鶏肉を漬け込む。(30 分程度)
- ③ フライパンで焼く。

