

# ぐんぐん

## 伝統行事についてパート 1

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！



## 伝統行事についてパート 2

2 月と言えば節分ですが、「針供養」もあります。今では家庭での針仕事は少なくなりましたが、むかしは暮らしにかかせないものでした。2 月 8 日が針供養の日です。1 年間使って、折れ曲がったりした針を豆腐のような柔らかいものに刺して供養し、針仕事を休みます。針供養の行事を行う神社もあり、和裁や洋裁の学校では大切な伝統行事として今でも続いています。地域によっては 12 月 8 日に行われるところもあります。ものを大切にしてきた、むかしの暮らしがしのばれる行事です。

—あすなろ書房「和の行事」から抜粋—



### ある日の昼食

昨年 12 月末、冬野菜であるブロッコリーをごま和えにして給食に出しました。それを食べ始めたきりんぐみの

A くん「ブロッコリーとごまがあうね」

B くん「ごまの出しがきいてるね」

C くん「ブロッコリーひさしぶりだね」

とブロッコリーを話題に楽しい会話をしていました。



### 恵方巻き

豆まき会の日、毎年恒例の手作り恵方巻きをしていたのですが、昨年、焼き海苔からノロウィルスが出たため、青葉区衛生指導より保育所では焼き海苔の使用が禁止となりました。今年は三色そばろごはんにしてみました。

前日のポテトサラダの残りを利用すると作りやすいです。卵サラダをのせて焼いても美味しいですよ。

### 鮭のサラダ焼き

<材料> 4 人分

鮭 4 切れ

食塩・こしょう 適宜

じゃがいも 中 1 個

人参 中 1/3 個

マヨネーズ 大さじ 3 杯

<作り方>

① じゃが芋は皮をむいて薄く切る。人参も皮をむいて薄く切る

② ①と一緒に鍋に入れ、柔らかくなるまで煮る。

柔らかくなったら、水分を捨てつぶして荒熱をとっておく。

③ 鮭は塩・こしょうをしてオーブン焼く。

④ ②にマヨネーズを入れて和えておく。

⑤ 鮭が焼けたら④を鮭にのせて軽く焼き、出来上がり。