

ぐんぐん



幼保連携型認定こども園

令和6年2月号 中山保育園



冬らしい寒い日が続いています。先週は今季一番の積雪を観測し、子どもたちは待ちに待った雪あそびを楽しんでいました。仙台市内ではインフルエンザやコロナウイルス感染がまた増えてきています。外出先から帰宅した際は手洗い、うがいを行い予防を心がけましょう。

節分



節分は、立春、立夏、立秋、立冬と「季節を分ける」という意味で、各季節の始まる前日を指します。とくに立春は1年のはじまりとして重要視され、今では立春の前の日を節分と呼んでいます。2024年の立春は2月4日なので節分は2月3日です。昔から、季節の変わり目は悪い気が入りやすいといわれていました。その悪い気を「鬼」にたとえ、鬼を追い出し、福を取り込む行事として節分は定着しています。

◆福豆◆

「魔の目を射る」「魔を滅する」という意味から、「福は内、鬼は外」と声に出しながら煎った豆をまき、病気知らずの1年を過ごせるよう年の数だけ福豆を食べます。地域によっては、年の数プラス1粒を食べる風習もあるようです。

◆恵方巻◆

恵方巻は関西地方で親しまれていた風習ですが、今では全国的に広がっています。七福神にちなみ、恵方巻の太巻きには7種類の具材を入れるとよいとされています。その年の恵方(2024年の恵方は「東北東やや東」)を向いて丸ごと1本を無言で食べると、無病息災や願いごとが叶うという言い伝えがあります。

こどもの栄養2月号より

今月の食材より「ゆきな」

中国野菜のターサイが原種といわれ、仙台で栽培されているうちに今の形になったといわれています。寒さが厳しくなると耐寒のため葉を縮めて糖분을蓄えます。葉が縮んだゆきなを「ちぢみゆきな」と呼びます。

「ちぢみゆきな」は甘味が増すことで、ほろ苦みと程よく調和し、独特の風味が出ます。

給食では小松菜と油揚げで「きつね和え」にして出します。小松菜も混ぜることで食べやすくなります。仙台の伝統野菜、おいしく味わってくれるといいです。



豆まき会メニュー

豆腐ハンバーグとナポリタンで鬼を作りました。「鬼かわいい」と子どもたちに好評でした。

