

給食だより

入園・進級してから1か月が経ち、新しい生活に慣れてきた子どもたち。園庭で元気に遊び、給食をモリモリと食べる姿が見られるようになりました。連休明けには疲れが出てくとも考えられます。3食しっかりご飯を食べて、お友達と元気にたくさん遊びましょう。



5月5日(火)は「こどもの日」ですが、「端午(たんご)の節句」の日でもあります。もともと、5月5日は「端午の節句」で、男の子の健やかな成長や幸せを願ってお祝いする行事でした。1948年に、5月5日が「こどもの日」として国民の祝日に制定され、「こどもの人格を重んじ、こどもの幸福をはかるとともに、母に感謝する日」となりました。



こどもの日の行事食 季節と食事のはなし



こどもの日に食べるものといえば、「ちまき」と「柏餅」が有名です。

ちまきは中国の聖人「屈原(くつげん)」の忌日が5月5日にあたり、弔うため供物として捧げられたのが始まりといわれています。古くはイネ科の草「茅(ちがや)」の葉で餅を巻いたことから「茅まき(ちがやまき)」といわれ、そこから転じて現在の名前と呼ばれるようになったといわれています。奈良時代～平安時代に中国から伝わり、厄払いの効果があるとされています。

柏餅は、餅をくるむ柏の葉に言われがあります。柏の木は「次の新芽が出るまで古い葉が落ちない」ことから、家系が絶えない「子孫繁栄」の象徴とされ、こどもの日に食べられるようになりました。柏餅と端午の節句が結びつけられたのは江戸時代からといわれています。



5月1日(金)の献立は、
こどもの日メニューを提供します！

- ✿ ケチャップハンバーグ ✿ スパソテー
- ✿ ブロッコリーのごま和え ✿ チキンサラダ
- ✿ シュガーさつまいも ✿ ごはん
- ✿ こどもの日デザート

ちょっぴりお子様ランチを思わせるような色とりどりのメニューとなっています。午後のおやつはこどもの日用のデザートです。どんなデザートが出るかお楽しみに！

5月の旬の食材 さわら



魚へんに春と書くため春の魚として知られます。肉は白身でやわらかく、味は淡白でくせがないので食べやすい魚です。ブリと同様に成長につれて名が変わる出世魚で、小さいほうから、さごし(さごち)、なぎ、さわらと変化します。幼稚園給食でもよく登場する食材ですが、今月は21日に旬の食材メニューとして登場します。いつもとは違うかば焼き風の味付けです。他にもアスパラガスやキャベツなど旬の食材をとりいれています。

