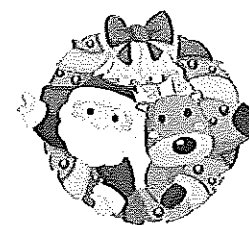




きゅうしょく 給食だより

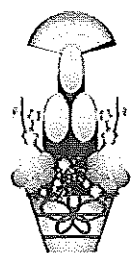


★食育活動報告★



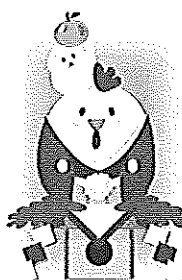
12月 デコレーションケーキ

クリスマス会のおやつはデコレーションケーキでした。幼児クラスのみんなには、いちご・みかん・チョコ・サンタの旗をデコレーションしてもらいました！ひまわり・ゆり組さんは生クリームも上手にぬっておいしそうなケーキができました♪今日はサンタさんがきたよ〜と嬉しそうに話してくれて、ケーキの旗も喜んでくれました！たくさんあったおかわりもあっという間になくなりました♪

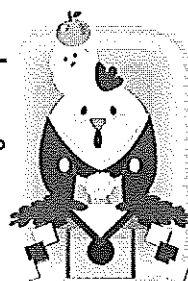


平成28年 12月28日 久栄会 大阪市立広田保育所

♪お正月の行事を知ろう♪



もうすぐお正月ですね。お家では、おせち料理をたべられますか？おなじみの正月行事や風習には、いろいろな由来があります。今回は、お正月の行事についてご紹介したいと思います。



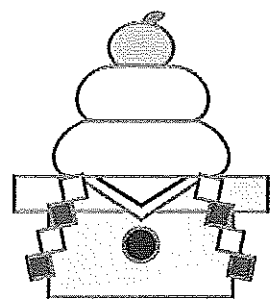
七草がゆ

1月7日に七草粥を食べると、1年間病気になるいと言われています。正月のご馳走で疲れた胃腸をいたわる効果もあります。



鏡開き

年神様の拠り所だった鏡餅を食べることでその力を授けてもらい、無病息災を祈ります。また、鏡餅を開くことで年神様をお送りし、お正月に一区切りつける意味もあります。



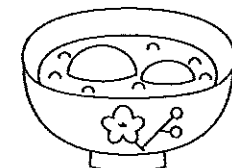
お正月メニュー しらたま 白玉ぜんざい

- ＜材料1人分＞
- あずき・・・20g
 - 砂糖・・・10g
 - 塩・・・少々
 - 白玉粉・・・10g

20日(金)のおやつは白玉ぜんざいです！
1月11日“鏡開き”の日には飾っておいた鏡餅をぜんざい、おしるこにして食べます♪

＜作り方＞

- あずきはサッと洗って水につけて、火にかけて沸騰したら湯を捨て、あらためて水を加えてゆっくりと煮る。
- やわらかくなったら砂糖を加え、塩少々をかくし味として入れ、味がなじむまで煮る。
- 白玉粉に水を加えて耳たぶぐらいの固さに練り、小さくだんごに丸めて熱湯でゆで、水にとり、ザルにあげる。
- 器にだんごを入れ、ぜんざいをそそぐ。



その他、5日(木)のおやつは きんとん、
6日(金)のおやつには 七草がゆ を予定しています。

