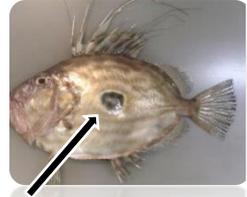


給食だより

ちどり保育所 令和5年1月31日発行

ちどり鮮魚店



体の真ん中に弓的のような黒斑があることからマトウダイ（的鯛）とも呼ばれています

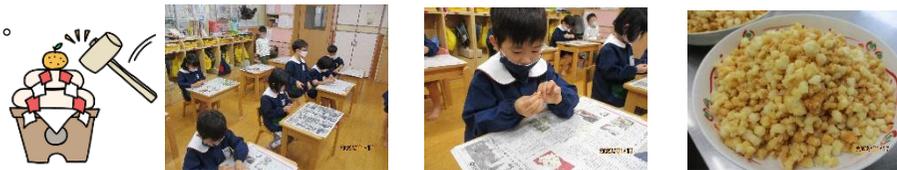
1月12日にちどり鮮魚店を開店しました！今回は今が旬の“バトウ”。

「浜田港四季の魚」にも選定されており、食べる機会も多く子どもたちにとっては馴染みのある魚ではないかと思えます。お魚の「命」をいただく感謝の気持ちを忘れないようお話をしながら、子どもたちの目の前でおろしていききました。以前は魚に包丁を入れる時や、内臓や血が見えて驚いていましたが、最近では「頭にくっついているもの何？」「赤いのはお魚さんの血？」と間近で見ながら、質問が出るようになりました。おろされていく魚の様子から、子どもたちの中で何か感じるものがあるようです。おろした身は透明感があり、子どもたちから「きれいだねー！」「美味しそう！」「お刺身みたい」といろいろな声が聞こえてきました。この日はバトウのアーモンドフライで、「いただきます」の瞬間からサクサクといい音をしながらバトウを食べる子どもたち。そしておかわりも争奪戦に。この時期のバトウは本当においしいです。今夜のメインにいかがですか。※ホームページの動画に掲載していますので是非ご覧ください



食の伝統文化を大切に

鏡開きのはじまりには諸説ありますが、もともと武家時代からはじまった行事と言われています。武家では、正月に鏡餅を供え、11日には供えた鏡餅を食べるという習慣がありました。男性は、鎧などの具足にお供えた「具足餅」を、女性は鏡台に供えた「鏡餅」をお雑煮にして食べたことが行事のはじまりとされています。武家社会では、「切る」という言葉から切腹を連想して嫌っていたため、刃物を使わずに割っていたと言われていました。しかし、おめでたい日に「割る」という表現も縁起が悪いということから、「運を開く」にかけて「鏡開き」と呼ばれるようになったようです。そのため現在でも、家庭や会社などで、年のはじめに鏡餅を供え、一年の健康と発展を願って供えた鏡餅を食べる「鏡開き」が正月の伝統ある行事として受け継がれていると言われています。保育所では、子どもたちにお餅を小さくちぎるお手伝いをしてもらい、乾燥させ「あられ」にして食べました。



- 1. パインケーキ
- 2. パインが好きでおいしいから

ふじ組
リクエストメニュー
インタビュー

- 1. 選んだメニュー
- 2. 選んだ理由

- 1. カレーライス
- 2. カレーが大好き

- 1. くるくるハンバーグ
- 2. ハンバーグもパイもおいしいから

- 1. 肉みそラーメン
- 2. お肉もラーメンも好きだから

- 1. エビフライ
- 2. おいしいから

- 1. マーボー豆腐
- 2. マーボー豆腐が好きだから

- 1. 鶏の唐揚げ
- 2. カリカリなところ

- 1. フライドポテト
- 2. ポテトが好きだから

- 1. 揚げごぼう
- 2. 噛むとおいしいから

- 1. ピーチゼリー
- 2. ゼリーも桃も好きだから

- 1. パフェ
- 2. 冷たくて甘いところが好き！見た目も素敵だから

- 1. ワンタンスープ
- 2. つるつるしたワンタンがおいしいから

お年玉クッキー

今年は保育所からお年玉クッキーをおやつとして配りました。実は中の金額が1001円、1005円、5001円、5005円と様々でした！おみくじ感覚で「ヤッター5000円だー♪」と喜び子もいれば、「1円玉はちょっと安すぎる…」という子もいて楽しいおやつになりました♪



食育の日 (ふじ組)

「冬の食材シルエットクイズ・小麦の変身」についてシルエットクイズでは難しいかなと思っていた『じゃがいも・れんこん・みかん・きゃべつ』のシルエットもそれぞれ間違えることなく即答されてしまいました。。「どうして分かったの？」と聞くと「だってじゃがいもみたいな形してるよ！」と言われてしまい、子どもたちの想像力はすごいなと改めて感じました。小麦の変身では『ラーメンの麺・マカロニ』などは小麦粉からできているんだよと話すと「え〜、知らなかった！」と驚く子が多くいました。



旦那の付き添いで電気屋さんに行ってきました。特に買うつもりもなかったのに冷蔵庫とオープンレンジを買っていました。あれ？おまけの方が高かったな。2つとも10年経っていたし良しとしようかな。山根

娘とヒヤシンスを育てています♪
そういえば、自分も幼いころ保育所で育てたなぁと懐かしい気持ちになりました。何色の花が咲くのか楽しみです♪ 中谷