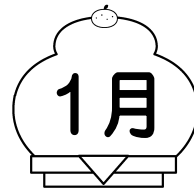


給食だより



2012年1月号

シャローム三育保育園

新年、あけましておめでとうございます。

楽しいイベント盛りだくさんの年末・年始を過ごされるかと思います。

来年も子供達と一緒に、新たな気持ちで歩いていけたらと思っています。また、園児のみなさんが元気に過ごせるよう、おいしい給食を作りたいと思いますので、よろしくお願い致します。



☆今月のメニュー☆

じゃが芋餅

家にある食材のじゃが芋とお正月に余ってしまったお餅で、簡単に作れるおやつです。子どもの好きなチーズも入っているのでご家庭でも作ってみてください。

<材料> 10~15個分

- ・じゃが芋 中3個
- ・角餅 3個
- ④お塩/バター/醤油/胡椒
はお好みで入れてください
- ・ピザ用チーズ

<作り方>

- ① じゃが芋は皮をむいて竹串が通る位にレンジで柔らかくする。お餅はひとくちサイズに切っておく。
- ② 柔らかくなったじゃが芋に④を入れ味を付ける
- ③ ①のお餅をお皿に並べ、水を少し入れ、レンジで柔らかくする
- ④ ②と③とチーズを混ぜ、一口サイズにし、フライパンに油をひき、両面をキツネ色に焼いたら、できあがり。

《鏡もちの飾り》

鏡もちの飾りにはそれぞれ意味があります。

- 裏白…長寿と夫婦円満
- 昆布…喜ぶ
- ダイダイ (みかん)
…代々栄える
- 串柿…幸運を取り込む
- ユズリハ…家系が絶えずに続く

*ユズリハ (譲葉は春になると若葉がでてくる。その若葉が伸びてから、今迄つけていた葉を落とすので縁起物とされている。)

今日では、三方 (お餅をのせている台のこと) に半紙を敷き、その上に裏白 (羊歯の一種) を載せ、大小2つの餅を重ねたシンプルな飾りになってきています。



*ユズリハは柿串がない場合に

みかんの下に敷くことが多いです