



給食だより 5月

2012年5月号
シャローム三育保育園



5月になり、時折初夏を感じられるようになりました。
子どもたちがお散歩に行くときに麦茶を持って行きますが、麦茶の減り具合をみて、温かくなってきたなあ、夏が近づいてきたなあと感じることができます。
子どもたちは、お部屋にも慣れ、給食の残も少なくなり、完食した時は、誇らしげに空っぽのお皿を見せてくれます。

☆今月のメニュー☆

じゃこトースト (こども 4人分)

<材料>

- | | |
|-----------|-----|
| ・食パン 6枚切り | 2枚 |
| ・しらす | 20g |
| ・マヨネーズ | 20g |
| ・パセリ | 適宜 |

<作り方>

- ①しらすは湯通しをし、水気を切っておく。
- ②ボールにマヨネーズ、①、パセリを入れて、混ぜる。
- ③食パンの上に、②を塗り、トースターで焼く。
1/4に切ったら、お皿に盛り付け出来上がり。

*保育園では、焼いた後、硬くならないように、温かいうちにラップをしています。
乳児さんも軟らかい為、耳まで食べています。

《端午の節句》

端午の節句は5月5日にあたり、「菖蒲〔しょうぶ〕の節句」とも言われます。

男の子の節句として行われるようになったのは、江戸時代からだそうです。

こいのぼりを飾るのは…

登竜という激流（登竜門）を鯉が登ったという中国の伝説を受け、鯉には出世と健やかな成長を願う親の気持ちが託されています。

柏餅を食べるのは…

初節句（男の子が生まれて初めての節句）には、ちまきを2年目からは新しい芽がでるまで古い葉を落とさない事から「家督が途絶えない」縁起物として「柏餅」を食べます。

日本のお節句には、子どもの健やかな成長を願う心と、また、家族が健やかに繁栄していくことを望む気持ちが見受けられます。

四季を感じ、お子様の成長も感じ、さらに、よい日々になることをお祈りいたします。

保護者の方からの「子どもが作ってというので、レシピが欲しいです。」という言葉をいただくこともあり、とても嬉しく思います。今後も、ご家庭で作れるレシピを載せていきたいと思っております。