

給食だより



2017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。
今年も子どもたちの健康と成長、笑顔のために
安心・安全で美味しい給食を提供し、元気に過
せるお手伝いができるよう頑張りますのでよろしく
お願い致します。



おせち料理



おせちは「御節」と書き、「御節供」^{おせちく}の略です。本来は正月料理および五節供(ごせつく)などに用いる料理を意味しましたが、現在ではお正月に食べる風習だけが残っています。

昭和初期には昆布巻き、ごぼう、人参、蓮根、くわいなど甘辛く煮た野菜類を「おせち」重詰めにした料理を「正月料理」といっていましたが、現在では重詰め料理の事を「おせち料理」といっています。

※五節供…1月7日、3月3日、5月5日、7月7日、9月9日



～紅白なます～

簡単に作れる御節料理です。

材料<4人分>

大根 600g

人参 60g

塩…2%(約13g)

A

砂糖 大3 酢 大4

1 大根と人参をせん切りにする。

2 大きめのボウルに大根とにんじんを入れて、
塩約13gを入れ揉む。しんなりしたら、水けが少し残るくらいに軽く絞る。

3 [A]を加えてよく混ぜ、冷蔵庫に入れる。1日置くと味が入り美味しくなります。