



新年あけましておめでとうございます。年末年始はご家族で楽しく過ごされたことと思います。今年も元気いっぱいの子どもたちに負けないパワーで美味しい給食を作っていこうと思います。今年度もあと少しとなってきて、子どもたちの食欲はどんどん増してきています。「おかわりある？」がおやつタイムの決まり文句となってきた今日この頃。お正月にどんなものを食べたのかお話しできることを楽しみにしています。

大根と人参がとれました

わかばっこ農園の大根と人参を収穫しました。人参はかわいいサイズの人参でしたが、大根は超大型で大豊作！子どもたちが一生懸命洗ってくれました。「この大きいのはぼくがとったやつ！」「つるつるに洗えた！」と、自慢気な子どもたちでした。大根は大根飯、揚げおでん、大根スープなど、様々な料理に変身。とし先生が切干大根にもしてくれ、味噌汁を作ってくれました。甘みもあり柔らかく、大人気でした。



鏡餅をつくったよ

年長児が鏡餅づくりにチャレンジしました！おもちが温かいうちに作るので、「あったかーい！べたべたする！」「いそがないと！」と、せっせと作っていました。おもちのてっぺんにきんかんをのせ、とってもかわいい鏡餅が完成しました。園では1/11に鏡開きをして、あられを作っておしるこに入れて食べます。鏡開きとは、年神様の宿る鏡に見立てたおもちを開き、神様をお見送りし、さらにおもちを食べることで無病息災を願います。2024年も元気な子どもたちと楽しい給食の時間を過ごしていこうと思います！



ここにエピソード

● 毎朝、お部屋に行く前にランチルームで遊んでいる子どもたち。私たちが給食室で野菜を切り始めると、吸い込まれたかのように子どもたちが切っている様子を見に来てくれます。ひとつずつ野菜を紹介すると指をさして喜んでくれました。



<フルーツなます>

材料 4人分

- りんご…1/4個
- みかん缶…50g
- きゅうり…1/2本
- 大根…70g
- 酢…小さじ2
- 砂糖…小さじ1半
- 塩…ひとつまみ

- ① りんごは食べやすい大きさにスライスにします
- ② きゅうりと大根は細切りにし、分量外の塩で塩もみし、軽く洗い、絞って水気を切ります
- ③ 酢、砂糖、塩を鍋に入れ火にかけ、砂糖をしっかりとかします
- ④ ①②③とみかん缶を和えて漬け込み完成です

