

給食だより

令和7年1月号 東保育園



おせち料理って？



おせち料理はいまではお正月に食べるごちそうになっていますが、本来は家族そろって一年を元気に過ごせたことを祝い、神様にお供えする料理のことでした。地方のおせち料理はそのなごりがまだ根強く、その土地でとれるごちそうをみんなで食べる風習が残っています。準備を子どもに手伝ってもらったり、一品一品に願いや意味が込められていることを話したいしながら、わが家の「おせち料理」を伝えていきましょう。



春の七草

七草がゆは、さまざまな説がありますが、正月にごちそう三味だった胃腸をいたわり、不足した緑黄色野菜を補う、という意味があります。本来は、朝ごはんに七草がゆを食べるものです。七草がゆに入れる春の七草とは、「せり」「なずな」「ごぎょう」「はこべら」「ほとけのざ」「すずな」「すずしろ」です。



メニュー紹介

土曜日メニュー

たまごとじうどん



寒い時期に体の温まるメニューです。

クリスマス会♪

楽しみにしていたバイキング!!



おやつ紹介

みそまんじゅう



みそ味の蒸しパンです。どこか懐かしい味です。

あんパン



子ども達に大人気のおやつです。

ヨーグルトマフィン



ヨーグルト効果でふわふわモチモチのマフィンになります。