

給食だより



1月号



二葉保育園



年の瀬を迎え、寒さもいちだんと厳しくなりましたが“子どもは、風の子・元気な子”という通り子どもたちは、園庭で飛び回って遊んでいます。風邪をひきやすいこの時期、外から帰ったらうがい・手洗いを忘れずに！

おせちとは、

由来

1年間の作物の豊作や、無病息災、子孫繁栄などを願うために神様にお供えをして、無事を祈る行事が始まります。

そして神様にお供えして食べるものを「御節供（おせちく）」と呼んでいたそうです。節句行事はもともと宮中行事だったのですが、次第に庶民にも広がり、お供え物の呼び名の御節供（おせちく）が徐々に「おせち」と呼ばれるようになりました。



おせちの重箱の意味

正式には四段重が基本です。地域によっては五段重のところもあり、最近では、三段などに簡略化されていることもあります。

おせち料理を重箱に入れる意味は、福が重なるやめでたさが重なるという願いが込められています。

- 数の子 … 子孫繁栄
- 栗きんとん … 商売繁盛、金運
- 黒豆 … 勤勉、健康
- 伊達巻 … 学問成就



クリスマス会の日の

給食紹介



からあげ・ポテトサラダ
ナポリタン・みかん
ごはん・野菜スープ

子どもたちの大好きなメニューです。特に唐揚げは大人気！！



揚げパン：きな粉大好き！



おやつ紹介



マカロニグラタン：冬のメニューとして登場します。とてもおいしいです♡



チキンライスおむすび

新メニューのおやつです！
「おいしかったよ！」との声が
たくさんあり人気が出そう♪

