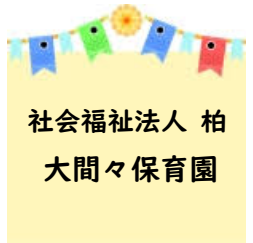




《給食だより》



社会福祉法人 柏
大間々保育園

新年度が始まってひと月が経ちました。子どもたちも新しいクラスや保育園での生活にだんだん慣れてきたのではないのでしょうか？しかしそんな状況下に訪れるゴールデンウィーク。家族と楽しく過ごせる素晴らしい期間ですが、一週間近く保育園から離れてしまうので、休み明けに保育園に来て、お家が恋しくなってしまう子も少なくありません。それに伴って、給食の食べも少し減ってしまいます。休み明けでも、「保育園の給食が食べたい」と思ってもらえるように私たちが頑張りたいと思います。



《兜春巻き》



子どもの日におすすめの一品です。難しそうに見えますが、兜の折り方さえわかれば後は普通の春巻きと何も変わりません。わたしは折り紙自体をほとんどやったことはありませんでしたが、作ることができました。具材もお好みで入れられるので、ご飯のお供やおやつにも最適です。ちなみに大間々保育園ではカレー味のポテトを入れています。



材料（4個分）

- ・春巻きの皮 4枚
- ・じゃがいも 2個
- ・ベーコン 4枚
- ・カレー粉 適量
- ・塩 適量
- ・こしょう 適量

- ① ジャガイモを柔らかくして潰します。
- ② ベーコン、カレー粉、塩、こしょうを入れて混ぜます。
- ③ 春巻きを図の状態まで折り、中に②を詰めます。



- ④ 焼き色が付くまで揚げたら完成です。
- ※お手数をおかけしますが、兜の折り方は調べてください。

子どもの日



子どもの日には柏餅を食べるのが、古くから伝わる風習です。

関東地方では柏餅、関西地方ではちまき、北海道ではべこ餅など、地域によって食べるものが異なるようですが、現代では各家庭によって違いがあるそうです。柏餅を食べる理由ですが、柏の葉は枯葉となっても木から落ちにくく、新芽が芽吹くまで枯葉が木に留まっている様子から、木の神様に守られていると考えられていたそうです。このことから、子孫繁栄の縁起物とされ、子どもの日に食されるようになったと言われています。また柏の葉には、香りづけ、抗菌作用、保湿作用があるため、餅の品質を保つのに適しています。ちなみに食感のごわごわしていてあまりおいしくはないので、食べることはおすすめできません。