



パクパクだより



明照保育園

早いもので2019年最後の月となりました。平成から令和へと元号が変わり、みなさまにとっても様々なことがあった1年かと思えます。クリスマスなど楽しい行事もある12月。1年を振り返りながら、お子さんと一緒に楽しい時間をお過ごしください。

「おせち料理」について

お正月の文化のひとつとして“おせち料理”があります。新しい年のはじめをお祝いして食べるおせち料理には、それぞれに願いが込められています。最近では、アレンジを加えたおせちや、お子さんも食べやすいものなど、様々なおせち料理がありますね。今月のパクパクだよりは、代表的なおせち料理のいわれについてご紹介いたします。

黒豆

「まめ」に、働き、健康に暮らせることの願いが込められています。

昆布巻き

昆布は昔、「ひろめ」と言われていたこと、また「喜ぶ」という語呂あわせから喜びをひろめるという意味があります。

きんとん(金団)

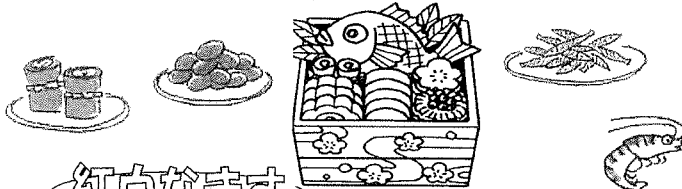
色から小判に見立て、また金団と書くことから、財宝に恵まれるようにと願いが込められています。

数の子

ニシンの子で、卵の数が多ことから子孫繁栄を願います。

田作り(ごまめ)

いわしは、田畑の肥料にもされていたことから、豊作を願う意味が込められています。



紅白なます

紅白は、色合いがお祝いの水引のようであることから、お祝いの席に並べられる料理のひとつになりました。

えび

えびの姿から、腰が曲がるまで長生きするように願います。

伊達巻き

巻き物の形に似ていることから、知識や教養がつくことを願います。



《4人分の分量と切り方》

ウィンナー	40g
チーズ	20g
パセリ	少々
小麦粉	60g
ベーキングパウダー	2g
さとう	12g
豆乳	60g
サラダ油	4g
トマトケチャップ	適量

1. 小麦粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておく。
2. 粉類に砂糖、豆乳、サラダ油を加えて混ぜる。
3. 型に流し入れ、小口切りにしたウィンナー、チーズ、みじん切りのパセリを散らす。
4. トマトケチャップをかけて蒸す。

※チーズはサイコロ切りのプロセスチーズ、もしくはピザ用チーズをご使用ください。

※蒸す時間は20分程度を目安としてください。

今月の給食紹介は、子どもたちに人気の蒸しパンです。お友達やご家族とのクリスマスパーティーの一品にいかがですか？お子さんにトッピングしてもらっても楽しそうですね。

寒い日が続きますが、お身体に気を付けて、良いお年をお迎えください。

豊橋市こども未来部保育課 松井

