



# パクパクだよ!

2010年  
12月

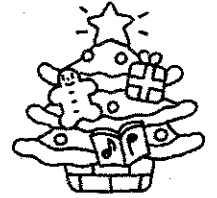


明照保育園

一年という歳月は、365日ありながらもあっという間に過ぎてしまうものですね。

12月は陰暦で「師走」といい、その語源は「師と呼ばれるお坊さんがお経をあげるために走り回った月」「年が果てる意の年果つ(としはつ)が変化したもの」などいろいろな説があるようです。一年のしめくりと新年を迎える準備で行事ことも多くあります。

ご家族で、この一年健康に過ごしたことへの感謝の気持ちや成長を喜び合う機会がもてるといいですね。



## 豊橋のキャベツについて



豊橋では11月から5月上旬にかけて出荷されています。



豊橋市は全国有数の農業生産地であり、年間通してさまざまな作物や畜産、花などの農業が盛んに行われています。

愛知県のキャベツ生産は全国一で、その中でも豊橋市から渥美半島にかけてはキャベツの一大産地として位置づけられています。キャベツ畑の一大帯が広がった風景を見かけたことがある方もいらっしゃると思います。

ちなみに、春系キャベツは全国的に「サワーキャベツ」の名称で呼ばれていますが、実は、豊橋で命名されたものです。

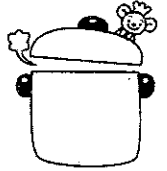
今回は、豊橋市で生産される代表的な作物のキャベツについてご紹介します。

### 春キャベツ

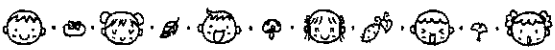
サラダや和え物、付け合せなど、生で食べると甘さがあり、柔らかいため一層おいしさが引き立ちます。

### 冬キャベツ

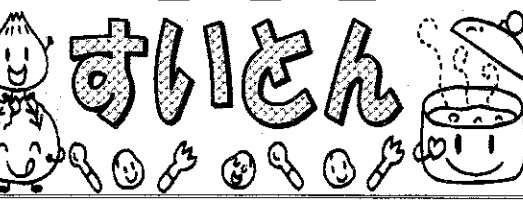
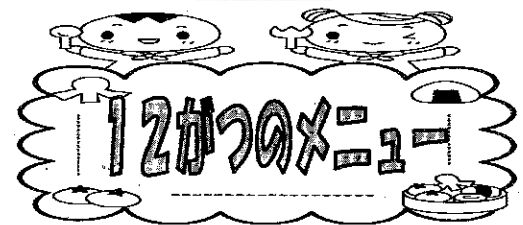
生でもおいしいですが、火を通すとより一層甘さとうまみが増します。巻きがしっかりしているのが特徴です。



作物の栽培は、雨や風(特に台風)などの影響を受けると、根が傷み、傷口から病害虫が進入しやすくなるそうです。また、冷え込みが厳しいために、低温・干ばつ等で生育が進まないこともあると言われます。天候不順は作物の生育を左右する大きな要因です。農作物が皆さんの口に入るまでには、農家の方々をはじめ多くの方の苦労や努力があります。そのことを是非お子さんに伝えてあげてください。お子さんがそのことを知ることで農作物の命や育ち、多くの方々への感謝の気持ちが持てるようになるといいですね。



## おはろって有のいぬ!



### 材料(4人分)と作り方

|           |     |
|-----------|-----|
| 鶏むね肉      | 80g |
| ちくわ(小口切り) | 1本  |
| 白玉粉       | 20g |
| 小麦粉       | 16g |
| スキムミルク    | 8g  |
| 大根        | 80g |
| さつまいも     | 80g |
| 人参        | 60g |
| 干しいたけ     | 2枚  |
| 葉ねぎ       | 12g |
| みりん       | 8g  |
| しょうゆ      | 12g |
| だし汁       | 適量  |

1. 白玉粉に水を加えてよくこねてから、スキムミルクと小麦粉を加え、水を様子を見ながら加えて耳たぶくらいの固さにまとめる。
2. ちくわは熱湯を通しておく。
3. 野菜はいちょう切りにする。
4. だし汁に干しいたけの戻し汁を加えて、材料を煮る。
5. 野菜が柔らかく煮えたら、調味し、先ほどこねておいた生地をちぎって落とす。
6. 味を整え、最後にねぎを散らす。