

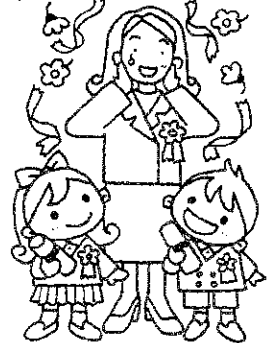


パクパクだより



2013年
3月

明照保育園



のどかな春の風は、木々の芽ぐみをうながし、春の香りを運んでくれるようです。この一年、子ども達は大きく成長した姿で進級・卒園を迎えますね。

今までできなかったことができるようになり、子ども自身が自分の成長を誇らしく感じているのではないのでしょうか。こどもの成長は早いものです。

3月3日はひなまつりです。

ひなあられは、主に桃色、緑色、黄色、白色の四色で、それぞれの四季を表していると言われ、一年の四季を通じて健康でいられますようにという願いが込められているそうです。最後まで元気に登園できるように、健康に気をつけてください。

ありがとうを伝えよう

みなさん、知っていますか？

私たちが今健康でいられるのは、みんなの健康を考え、毎日ご飯を作ってくださいる保護者の方や給食作りをしてくれる調理員の方のおかげです。また、調理される前の肉や魚、野菜を作ったり育てたりする多くの方々によって支えられ、私たちはおいしい食事を摂ることができるのです。

直接お礼を言える機会は少ないですが、感謝の気持ちを伝えることは大切ですね。

食べる前、食べた後のあいさつをすることで食べ物に関わる方々へ「ありがとう」の気持ちを伝えるようにしましょう。また、この一年の調理員さんへの感謝の気持ちも忘れないように、ぜひ調理員さんへも「ありがとう」の気持ちを伝えてあげてください。



食の大切さを知ろう！

いただきます



◆いただきます◆

山のとっぺんを「頂(いただき)」といいます。昔、貴重なものをもらう時、一度頭の上に掲げ、かしくまってもらったことから生まれた言葉と言われます。さらに、食事で動植物の命をいただいていること、また、食事を作ってくれる人や食事ができることへの感謝の気持ちを込めたあいさつなのです。

ごちそうさま

◆ごちそうさま◆

「ちそう(馳走)」とは、「走り回る」という意味です。昔、大切な人をもてなすために遠くまで駆け回り、食べ物を集めてくれた人への感謝の気持ちを表すものとして生まれました。みなさんが毎日食事できるのは、様々な人の協力があるからです。そうしたすべての人の苦勞をねぎらい、感謝する気持ちであいさつしましょう。



食キングコーナー

一年間、食キングコーナーを読んでいただきありがとうございました。色々な情報をお伝えしましたが、いかがでしたでしょうか。一年間通してすべての情報について知識の習得ができた方は満点100ポイント！！これからも食について色々なことに興味関心を持って知識を深めてください。

今回は「おはぎ」と「ぼたもち」の違いです。さて、どんな違いなんでしょうか。

おはぎとぼたもちの違いは？

実は、おはぎとぼたもちは、基本的に同じものです。違うのは食べる時期なんです。双方を漢字で書くと、おはぎ→お萩、ぼたもち→牡丹餅。ここで気づいた方もいらっしゃるのではないのでしょうか。つまり…

- ぼたもちは牡丹の季節、春のお彼岸に食べるものの事で、あずきの粒をその季節に咲く牡丹の花に見立てたものです。
- おはぎは萩の季節、秋のお彼岸に食べるものの事で、あずきの粒をその季節に咲く萩に見立てたものです。

では、なぜ牡丹の方にだけ餅がついたのでしょうか。その由来は、「倭漢三才図会」に「牡丹餅および萩の花は形、色をもってこれを名づく」とあり、牡丹餅がぼたもちになり、萩を丁寧に言っておはぎになったという説が一般的だそうです。日本の食文化のひとつとして、子どもにも伝えてあげてください。

