



5月

給食だより



端午の節句

5月5日は端午の節句、子どもたちの無病息災を願って、9日は端午の節句メニューです！こいのぼりや兜など、見た目もとっても楽しい給食です。軽食の“柏餅”は、かしわの葉は秋に枯れても、春の新芽が育つまで落ちないことから、「親が子の無事を祈る」「子孫が続く」ことを象徴する縁起物とされています。



郷土料理 ～ 三重県 ～

「盆汁」 精霊さんに「盆汁」を供えて、家族みんなで頂くのが習わしであるこの料理は、お盆に殺生してはいけないとされ、肉や魚を食べず、カツオ節や煮干しのだし汁を使わないのが特徴です。茄子や牛蒡、大豆などがたくさん入る料理です。

「ちゃつ」 人寄せごとの際につくられる郷土料理で、白く仕上げるために醤油を使用しないのが特徴です。甘酸っぱい味が食欲をそそり、2,3日おくと味がよりしみて、酢の酸味も柔らかくなります。たくさんの根菜類が使われており栄養価も高いため、親しまれている料理です。

「なめし餅」 餅はおめでたい時の食べ物なので、日常生活の中で餅を食べたい時に餅をつくると目立ってしまうため、隣近所に聞こえないように鍋の中で蒸した米を半づきにして作っていたことから、この名前がついたそうです。作り方が非常に簡単なので通年食べられているそうです。

○今月の食育活動○

- ・よもぎ団子作り
12日(かぜ) 29日(そら)
- ・そら豆の皮むき
8日(かぜ) 22日(そら)
- ・ふきの筋取り
10日(そら) 24日(かぜ)

さくら保育園では、毎日の給食の写真を Twitter で公開しています。

(@Sakura_Hoikuen)

補食予定献立表

日付	補食	日付	補食
1,15,29 月	ごましおごはん	8,22 月	ふりかけごはん
2,16,30 火	ゆかりごはん	9,23 火	わかめごはん
17,31 水	わかめごはん	10,24 水	ゆかりごはん
18 木	ふりかけごはん	11,25 木	おかかごはん
19 金	おかかごはん	12,26 金	ごましおごはん
6,20 土	焼きおにぎり	13,27 土	焼きおにぎり

