



令和5年5月1日 桜町こども園



新緑が眩しい季節になりました。

こども達が入園して1か月が過ぎ、みんな新しいクラスにだいぶ慣れてきた様子で食欲も少しずつ増えてきています。

今月も新じゃが、スナッフエンドウ、そらまめ、ふき、たけのこなど旬の食材を多く取り入れています。たのしみながら美味しく給食を食べられるよう、工夫しながら調理をしていきたいと思います。



5月5日は”端午の節句”



5月5日のこどもの日には、こいのぼりを立てて、武者人形を飾り、“ちまき”や“かしわもち”を食べて祝います。

“ちまき”には、ちまきを寿へびになぞらえて、それを食べることで免疫力が付き、悪病災難を除くという意味があります。

“かしわもち”にはカシワの木は新芽が出るまで古い葉が落ちないことから、子孫代々栄えるようにと、いった願いが込められているのです。

子どものすこやかな成長を願う気持ちは、今も昔も変わらないのですね。



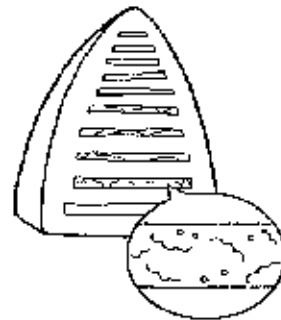
～そら組 食育～
スナッフエンドウのすし取り
筍の皮むきをしました。



始めは難しいと言いつつ、真剣な表情で丁寧に取ってくれました。回数をごなしていくうちにどんどん上手に出来ていました!!



たけのこの中にある 白い粉は食べられる？



たけのこの切り口についている白い粉のようなものは、チロシンというアミノ酸の一種でうまみ成分です。ホルモンや神経伝達物質の生成にかかわっています。洗い流さないようにしましょう。