



きゅうしよくだより

～あおぞら保育園～
2016. 1. 4



明けましておめでとうございます。昨年は保護者の方々のご協力のもと、調理保育を始めとした様々な行事を行うことが出来ました。子ども達はその度に新しい発見をしたり、色々なことに挑戦することが出来ました。今年も子ども達が食べることがより一層楽しくなるような行事をたくさん行っていきたいと思います。

さて、寒さが厳しくなりました。風邪やインフルエンザの流行る季節です。日頃から栄養を摂り、体力作りを心がけ、風邪やウイルスに負けない体で、元気にこの冬を乗り切りましょう。



5日はおせち給食です♪ おせちに入っている一つ一つの料理や食材には、すべて意味があります。

昆布…「喜ぶ」の語呂合わせから、一家の幸せと子孫繁栄を祈る料理です。

松風焼き…表にはけしの実が飾られ、裏には何もないことから、隠し事がなく正直であるという意味で縁起物になっています。

紅白なます…お祝いの水引をかたどった、おめでたい料理です。

れんこん…穴が開いていることから「将来の見通しが良い」という意味があります。

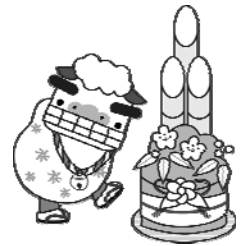
黒豆…マメに働く、マメに暮らせることを願って食べられました。

田作り…豊作を願って食べられる料理です。

栗きんとん…金運を呼ぶ縁起物です。

だて巻き…巻物の形に似ていることから、学問成就の意味があります。

紅白かまぼこ…かまぼこは初日の出の形に似ていることから用いられます。紅白は縁起物でもあります。



おもちつき

保護者の方々に協力して頂き、つきたてのお餅を味わいました！

保護者の方が力強くついてくれるのを「よいしょ！よいしょ！」と大きな声で応援しながら見ていた子どもたち。自分たちも小さな杵を使い、もちつき体験をしました。蒸かしたばかりのもち米とつきたてのおもちを試食して、味や食感を楽しんだり、おもちがどうやって作られているかを体験することができました！！（16日）



つき組さん「クリスマスケーキ作り」

グループのみんなで、力を合わせてクリスマスケーキを作りました！

午前中にパンケーキを焼き、午後フルーツや生クリームを使ってデコレーションに挑戦しました。「中に果物を入れようよ！」「もっとクリームを飾ろう！」など個性豊かな5つのクリスマスケーキが完成しました。子どもたちは味も見た目も大満足だったようです♪（21日）



はな組さん・ことり組さん「クッキー作り」

クッキーの型抜きに挑戦です！全クラスのおやつになりました！

去年に続き2回目の挑戦となったはな組さんは、前回と比べて大きく成長していて、模様が複雑な型もきれいに抜くことができました。はじめて挑戦することり組さんは、粘土でたくさん練習していたようで、慣れた手つきで上手に型抜きをしていました。みんなとても楽しかったようで、「またやりたい！」と話していました。



菜園活動 冬野菜、しっかりと成長中です！もうすぐ食べられます！



つき組さんののらぼうは立派な葉っぱに成長しました！！

ことり組さんのかぶ（左）と、はな組さんの大根（右）の根元には太くて白い根っこが見えています。

