

食べもの通信

平成29年12月
発心保育園

12月に入り一気に寒さが厳しくなり、畑の野菜も驚いて成長が止まっているかのように感じます。それでも9月に祖父母の皆さんと種を蒔いた冬野菜が育ってくれて、餅つきの日には、大根や人参葉物などを雑煮や漬物にして提供することができました。また、13日にゆり組が玉ねぎの苗300本を植えてくれました。



先月、芋パイ作りで餃子の皮で包むのがとても上手になったので、ぎょうざ作りをすることにしました。21日にひまわり・ゆり・たんぽぽ組の子ども達が600個のぎょうざ作りに挑戦しました！



クッキングで
ぎょうざ作り



ぎょうざの具の入れ具合を
確かめながら真剣な表情で
一つ一つ包みます。



600枚もの皮がみるみる包まれて
ぎょうざになっていきました。



焼きたてのぎょうざに大喜び！「おいしい〜！」と次々に運ぶ子ども達。
すぐにお皿の中は空っぽ・・・「おかわりあるよー」の声に「やったー！」と何度もおかわりして食べました。

食べごよみ・・・昔の人の思い

大晦日に年越しそば・・・江戸中期からの習慣でそばのように長く細く暮らせるように
また、そばが切れやすいことから今年の悪いことは切り捨て新年に持ち
越さない、やせた土地でも力強く育つそばにあやかりたいとの思いから食べられました。

おせち料理・・・一つ一つの料理に願いを込め作り、「めでたさを重ねる」意味で重箱に詰めたもの

黒豆・・・豆に暮らせるように **数の子**・・・子孫繁栄子宝に恵まれるように

田作り・・・五穀豊穡を願って **昆布巻き**・・・「よるこぶ」ことが二重三重になるように

この他にも海老やきんとんなどの願いが込められた料理があります。

昔から縁起が良く受け継がれてきた伝統食。

どうぞ一緒に食べながら子ども達と話してみてください。