

たべもの通信

平成21年12月21日
発心保育園

12月になったのですが、暖かな陽気・・・冬野菜が少々戸惑っているようです。冬はやはりぐんと冷えなくては野菜本来の美味しさが出てきません。虫だって元気に葉っぱを食べています。なんて思っていたところ、大変な寒波が押し寄せ雪！雪！きっと野菜もびっくりしている事でしょう。

大きくなった野菜



12月14日
久しぶりに畑に行きました
「ワー、こんなに大きくなっとー」
「ブロッコリーも、食べられるかも」
3歳児は野菜の周りでおおはしゃぎ！
その間4歳児は、菌ちゃんとお話
「あったかいよ・・・煙がでる！！」
保育士「エー！！！」
生ゴミが発酵して温かくなっていたのでした。

4歳児もくわ使いがさまになってきました。
畑の土もずいぶん肥えてきました。

12月16日 もちつき



杵の重さに一瞬ぐらり！

しかし、さすが年長さん！！ペタンコ
美味しい餅が沢山出来ました。

今年はいんこ入りの餅も
あんこ丸めも上手！
「年長だもん！」



丸いお餅
いっぱい食べちゃった。

もういつ寝るとお正月♪

1月は、天も地も人々もゆったりと和み仲むつまじくすず月、別名睦月といひます。
家族そろって新年を迎えるためには、年末は大忙しです。だから師走・・・

お雑煮

平安初期に、餅、人参、大根などを神に供えて神祭をした後
これらを集めて食べるようになったのが雑煮の始まりです。
雑煮も各地方・各家庭で異なります
あなたのお家の雑煮はどのようなものなのでしょうか？

おせち料理の 意味

「おせち」は「五節子」の略です。

本来は五節供などに用いる料理を意味しましたが、
現在ではお正月に食べる風習だけが残っています。
昭和初期には昆布巻き、ごまめ、人参、蓮根、くわい等
甘辛く煮た野菜類を「おせち」、重詰めにした料理を
「正月料理」と言っていましたが、現在は重詰め料理を
「おせち料理」といっています。

数の子・・・子孫繁栄

紅白かまぼこ・・・江戸時代に祝儀用には欠かせないものだった

黒豆・・・まめ(健康に)暮らせるように

田作り・・・豊年豊作祈願(江戸時代にカタクチイワシが高級肥料としてつかわれたことから)

サトイモ・・・サトイモは小さい芋が沢山付くことから子宝に恵まれるように

伊達巻・・・華やかでしゃれた色や形から

紅白なます・・・お祝いの水引をかたどったもの

だいだい・・・子孫が代々繁栄するように

暮れになりますと家の大掃除から料理の準備と
大変忙しい日々が続きます。

この機会に、子どもと一緒に掃除をしたり
料理をしたりしてお正月を迎えて欲しいと思います。
先祖の方々がどのような思いでおせち料理を作り
家族そろって食卓を囲んでいたのか
ぜひ子ども達に伝えてください。