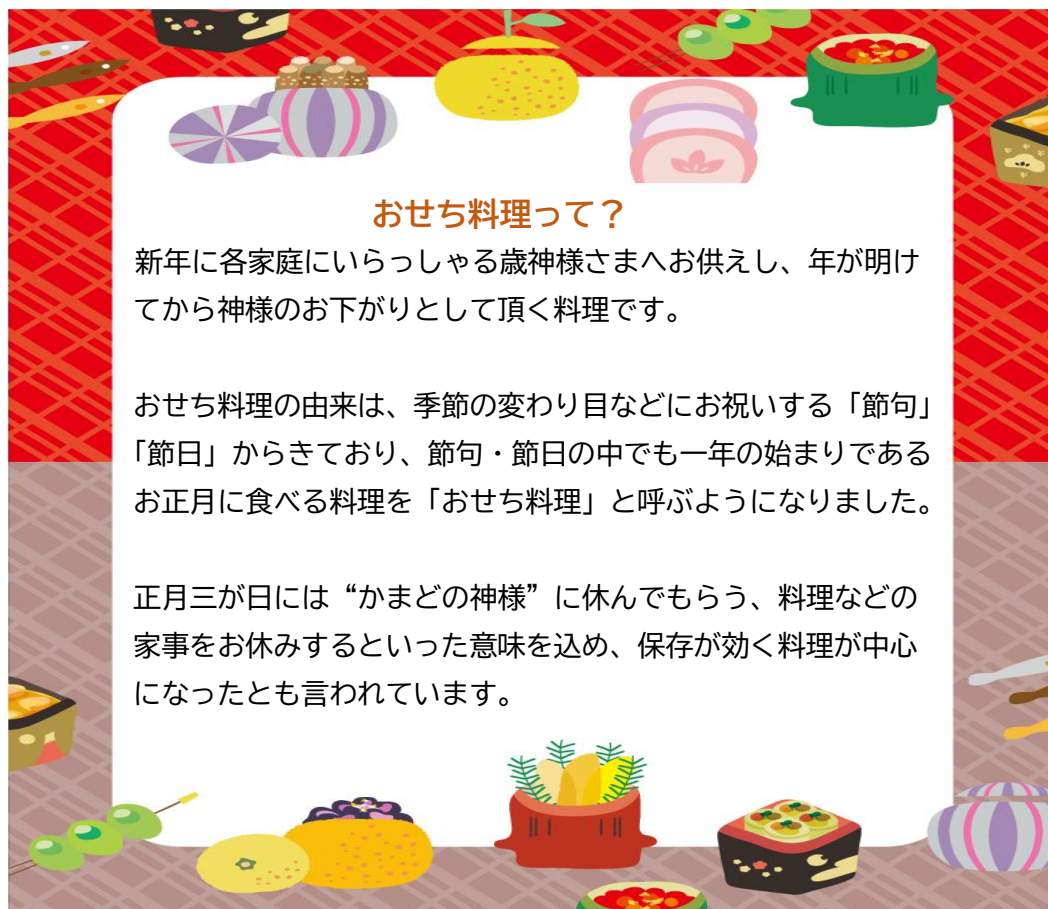




プリスクレールディゾアンジェ安行藤八 2026年 1月

あけましておめでとうございます。

本年も安全でおいしい食事の提供に努めてまいります。どうぞよろしくお願い致します。



### おせち料理って？

新年に各家庭にいらっしゃる歳神様さまへお供えし、年が明けてから神様のお下がりとして頂く料理です。

おせち料理の由来は、季節の変わり目などにお祝いする「節句」「節日」からきており、節句・節日の中でも一年の始まりであるお正月に食べる料理を「おせち料理」と呼ぶようになりました。

正月三が日には“かまどの神様”に休んでもらう、料理などの家事をお休みするといった意味を込め、保存が効く料理が中心になったとも言われています。



## 今月の行事食

### 7日 新年・七草メニュー

七草ごはん・豚肉の甘辛味噌炒め・3色ナムル・里芋とかぶの味噌汁・みかん

お正月のごちそうで疲れた胃腸を整える効果があると言われています。

園では食べ慣れているかぶと大根の葉をごはんに混ぜ込みます。

### 8日「鏡開き」もちもちご飯のお雑煮

お正月にお供えした鏡餅を食べて神様のパワーを授けてもらうという意味

と無病息災を願うという考えがあります。



## 12月の食育活動報告

《どんぐり・つくしぐみ》みかん・マッシュルーム、キャベツを触りました。色々な手触りの野菜たちですが、毎月行っていることもあり怖がらずに積極的に触っていて、お気に入りの野菜を見つけしていました！給食のみかんの皮を一緒にむきました

《たんぼぼ・もみじ・さくら・けやきぐみ》クリスマスの日のおやつのもちもちポテトを型抜きしました！ぺったんぺったん手のひらで上手に平らに広げ、好きな型を使ってたくさん型抜きが出来ました。もみじさんはかわいい型であつという間に完成し、さくらさんは小さい型抜きも使ったり1つ1つ丁寧にこなっていて、けやきさんは型抜きしたものにさらに目や口をつけたりとこだわりのいっぱいさすが年長さんという様子でとにかく楽しんでくれたようでした！自分で作ったポテトはおやつに時間においしく食べました♪

