



給食だより

平成19年2月28日(水)

谷津保育園



今年度も残すところいよいよあと一月…。れもん組のみんなはもうすぐ卒園ですね！！

れもん組さんの給食の思い出作りとして、今月はれもんさん一人一人のリクエストを取り入れた献立になっています。毎朝給食室のガラス窓に当日のリクエストメニューとリクエスト者を書いた紙を張り出すのでどうぞ楽しみに！！

★れもんぐみリクエストメニュー★

魚のホイル焼き・醤油ラーメン・おでん・カレーライス

クラムチャウダー・ミートソーススパゲティー・鶏のから揚げ

鶏の照り焼き・栗きんとん・アイスボックスクッキー

カレイの煮付け・りんごのヨーグルトケーキ

たらこスパゲティー



雛祭り



<雛祭りのいわれ>

女の子の節句として祝われている「雛祭り」は、「雛の節句」「桃の節句」とも呼ばれ、雛人形を飾り、桃の花、白酒、ひしもち、あられなどを供える風習がほぼ全土にゆきわたっています。中国では3月最初の巳(み)の日に身を清め厄除けをする風習がありました。「形代(かたしろ)」として身代わりの小さな人形を作り、それが災難を引き受けてくれると考えられていました。その人形に、感謝と供養の気持ちを込めてごちそうをするようになったのが、ひなまつりの始まりとされています。

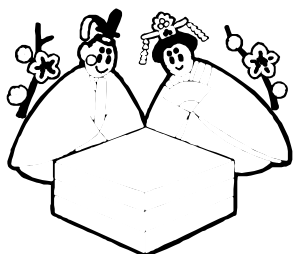
<雛祭りにまつわる食べ物>

蛤(はまぐり)

一对の貝殻はそれ以外の貝と合わさらないことから、結婚の縁起物と考えられています。また水の汚れを嫌うことから純潔を意味します。

白酒

桃のお酒とあわせて紅白として、祝福をあらわしていると言われています。



菱餅

「赤の花」、「雪の白」、「新しい芽の緑」という春を表す意味があるといわれています。

雛あられ

お米を蒸して乾燥させたものを煎って膨らませ、食用の色粉などで色をつけたものです。主に桃色・緑色・黄色・白の4色でそれぞれ四季をあらわしているといわれ、1年の四季を通じて健康でいられますようにという願いが込められています。

桃

中国伝来の思想として、桃には魔よけの力があるという考え方がありました。桃の花を愛で、桃の花を浮かべた酒を飲み、桃の葉を入れたお風呂に入って無病息災を願いました。

3月3日の雛祭りには行事食として華やかな三色丼、蛤の入った潮汁、おやつには桜餅と雛あられ、白酒にみたてたカルピスが出ます！！

☆今月の幼児月平均栄養給与量☆	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	レチノール (μg)	B1 (mg)	B2 (mg)	C (mg)	食塩 (g)
	590	24	19.8	78.4	302	2.4	104	0.41	0.53	39	2.7