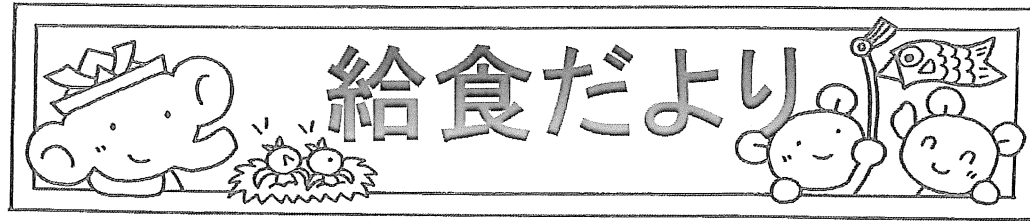




若葉保育園
H26.5 小林

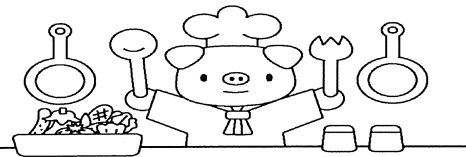


桜も散り、草木の葉の色が少しずつ濃くなってきました！
暖かくなったと思ったらまた寒い日が続いたり、なかなか春らしいポカポカ陽気とはいきませんね。入園、進級して1ヵ月。少しずつ新しい生活に慣れてきた子どもたちは毎日元気に園庭を走り回っています。

5月は「五月晴れ」と言われるように晴れの日が続き、身も心も晴れ晴れするような気候に期待したいですね！

さて、5月は子どもが主役の子どもの日の月です。今月のメニューは、人気メニューの一つでもあるハンバーグを

鯉のぼりの形にして、目をゆで卵で作って鯉のぼりにします！
来月はその写真を載せますね！
お楽しみに♪



人気メニュー紹介 けんちゃんあげ

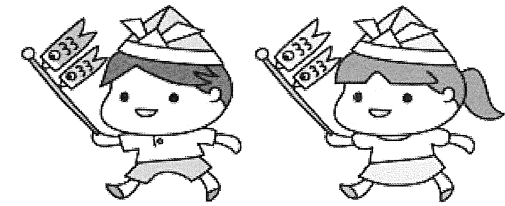
豆腐がふわふわで、小さいお子さんでもパクパク食べられますヨ！

●材料● (幼児1人分)

・豆腐	50g	・卵	5g
・ツナ缶	20g	・砂糖	2.4g
・にんじん	10g	・しょうゆ	1.7g
・たまねぎ	20g	・みりん	1.2g
・小麦粉	2.3g	・揚げ油	適量

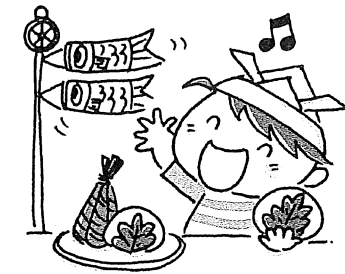
●作り方●

- ①豆腐は水切りしておきます。
野菜はみじん切りにしておきます。
ツナはほぐしておきます。
- ②豆腐はつぶして①の野菜とツナと混ぜます。
- ③小麦粉、卵、調味料を合わせてよく混ぜます。
- ④揚げ油に③の具をスプーンで丸めて落していきます。
- ⑤キツネ色に揚がれば出来上がり！



端午の節供のいわれ

端午の節供は五節供の1つで、男の子の節供です。この日は、家々にこいのぼりをたて、ちまきや柏もちなどを食べて祝います。よもぎやしょうぶを邪気払いのまじないに用いることも、ちまきを食することも中国の風習です。日本へは平安時代に伝わりました。貴族の間で取り入れられ、しだいに民間に広がっていきました。



端午の節供にまつわるもの

しょうぶ

昔から薬草とされ、邪気や病気・災難よけとして伝えられてきました。浴槽につけてしょうぶ湯にしたり、また、銚子に添えてしょうぶ酒にしました。

ちまき

中国の聖人・屈原くつげんの忌日が5月5日にあたり、その姉が弔うためにつくったのが始まりといわれています。もち米やうるち米でつくり、茅（かや）や笹でまいて蒸します。

柏もち

柏は新芽が出ない限り古い葉が落ちないことから、家が絶えない、後継者が絶えることがないという縁起のいい木として考えられてきました。柏の葉は香りが強いので邪気をはらうといわれています。

魚

タイ・カツオなどがよく食べられました。こいは男らしい魚として喜ばれ、こいのぼりを立てて祝うのです。

黄飯

男の子の出世を願い、お祝いの時に作ります。クチナシの果実を煎じた黄色の汁に、塩を加えて炊いたごはんです。解熱・浄血にきくとされています。



ご家庭のおやつに出してあげてみては如何でしょうか！