

ほかほか



今のクラスで過ごすのも残り1ヶ月となりましたね。
 楽しい思い出をいっぱい作って下さい。
 今月はきりん組さんのリクエストメニューが登場します！！
 みんなの考えてくれたメニューに近づけるように張り切って作りたいと思っています。
 楽しみに待っていて下さいね。

春分の日

春分は昼と夜が同じ長さになる日で、昔の人々は自然に感謝し春を祝福する日だと感じていたそうです。
 それと同時に祖先に感謝をする祭りをを行い、この風習が長く続いてきたので春分の日＝お彼岸のイメージが強く残っています。
 1948年に「自然を称え、将来の為に努力する日」と法律で定められました。
 保育園でも彼岸入りする17日(月)に「春のぼたもち」がおやつに登場しますよ！！



ひなまつりのお菓子

ひし餅



古代中国では3月3日頃に春の七草を入れた団子を食べる習慣があったそうです。それが日本に伝わり、よもぎの香りには邪気を払う魔よけの力があるとされて、よもぎを入れた餅を食べるようになりました。
 最初の頃は白と緑の2色しかなかったそうですよ！
 その後、下から新緑を表す緑、真ん中は純白の雪を表す白、上は桃の花を表すピンクという形が定着しました。
 そこには「春になると雪の下から新緑が芽吹き桃の花がつぼみをつける」という意味が込められています。

白酒



日本の祭りに欠かせない御神酒は体を清める意味があります。
 室町時代頃から各地で作られていた白酒がひなまつりの定番になったのは江戸時代頃です。
 餅米とうるち米が原料で搾らずにすりつぶして作る為、とろみと甘さがある白いお酒になります。

ひなあられ



もとは新米を煎ってはぜさせたお菓子だったそうです。
 その後、豆を入れたり砂糖で味付けたり、色付けなどの工夫がされ現在の形になりました。

よもぎ餅



昔からある、ひなまつりの和菓子です。
 もともと厄除けの意味の強い「ひなまつり」に魔よけの意味をもつ薬草を使ったお餅が好んで食べられました。

リクエストメニュー

2月の下旬に、きりん組さんに給食室からお手紙を渡しました！
 内容は...???
 「給食のお手伝いをたくさんしてくれたお礼に皆が食べたい給食やおやつを作りたいと思います。何が食べたいですか？」

1人1人に食材から切り方、味付けに調理方法まで聞いて作ります
 どんなリクエストメニューになるか楽しみです！！