

えいよう満てん No.105

2022.2.16 牛津ルーテルこども園



冬野菜がたくさん採れました！



大きな白菜です！



カもちだよ！



たくさん採れたのでトラックで運びます。



大根どうぞ！

1/12 おせち料理いただきました！！



おせちの語源は、五節供（ごせつく）という言葉。一年のうちに五回ある節句の際にお供え料理として作られたものが、いつしか一番盛大に祝うお正月料理だけを指して「おせち料理」と呼ばれるようになったそうです。現代では、おせち料理は大晦日のうちにすべて重箱に詰めるというのが一般的です。一年間の豊かな実りや家族の安泰、子孫繁栄など、さまざまな願いがそれぞれの料理に込められています。子どもたちの中には伊達巻をほどいて端から食べている子もいて思わず笑ってしまいました。



おせちの由来



田作り 昔は、水田にコイワシを細かくし、肥料にしていたことから豊年豊作・五穀豊穡の願いが込められている。

伊達巻 「伊達」とは、華やかさを表している。また、巻物に似ていることから文化の発展を願う縁起物とされる。



きんとん「金団」と書き、黄金の団子という意味で財宝を表しており、豊かな生活が送れるようにと願いが込められている。



紅白なます お祝いの水引きをかたどったもので、紅白は平安・平和を願う縁起物



黒豆 家族みんなが「一年中まめ(まじめ)に働き、「まめ(元気)に暮らせませすようにと願いを込めたもの



ふわふわしてる！



恵方巻きクッキー

巻き寿司の断面を模した可愛いクッキーです。

2/3 節分ロール美味しかったね！

福はうち♪



食べやすいようにぎゅっと巻きます。

2/14 なす入りミートソース！

地産地消



♡ Happy Valentine's Day ♡

砥川の松尾さんのなすがたっぷり入ったミートソースです。バレンタインデザートはココア風味のババロアです。みんな大喜び！満面の笑みです！

ナス美味しいでしょう！

チョコだあ〜 ♡



美味しい！