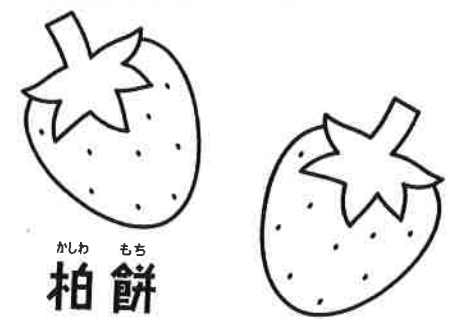




給食 だより

ちまき

中国の政治家で詩人であった偉人・屈原の供養をするために、命日の5月上旬に川に投げたり食べたりしたのがはじまりといわれています。



柏餅

柏の葉は、秋に枯れても、春の新芽が育つまで落ちないことから、「親が子の無事を祈る」「子孫が続く」ことを象徴する縁起物とされています。



menu 鮭のかりんとうがらめ

☆材料☆

鮭	50.0 g	
生姜	0.5 g	
濃口しょうゆ	1.0 g	
片栗粉	10.0 g	
揚げ油	適量	
A	濃口しょうゆ	3.0 g
	酒	1.0 g
	みりん	1.0 g
	砂糖	3.0 g
ピーナッツ	2.0 g	



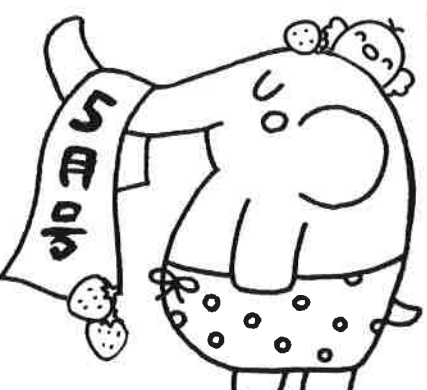
お箸が子どもの小さな手に合っているかな？

太さ

- 先が太いと、さく、すくう、つまむ、くるむなどの操作がむずかしい。
- 握るところが太いと、子どもの指で2本の箸を押さえることがむずかしい。

重さ

- 重すぎると、指に負担がかかり、ストレスが生じてイライラしそう。



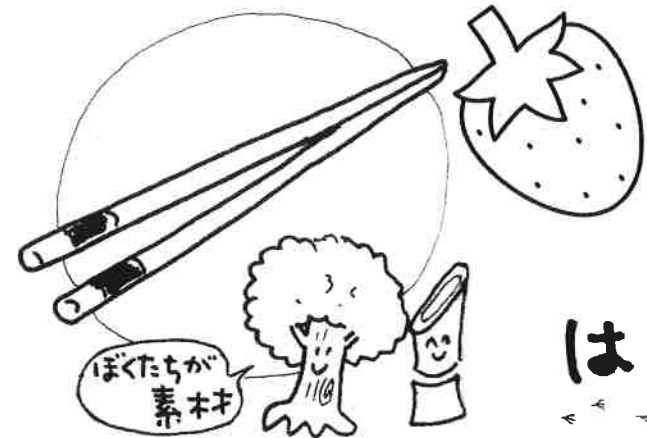
使いやすいかな？

長さ

- 長すぎると箸の操作がむずかしい。

材質

- 竹や木の素材を生かしたものが使いやすい。



はすねだこども園

作り方

- ① 鮭にしょうゆ、酒、すりおろした生姜で下味をつける。
- ② ピーナッツは、から煎りする。
- ③ 鮭は、片栗粉をまぶして揚げる。
- ④ Aを煮詰め、蜜を作る。
- ⑤ 揚げた魚、ピーナッツを蜜にからめる。

