



きゅうしょくだより

2024年度 尚徳福祉会 生麦保育園

寒暖の差も少しずつなくなり、過ごしやすい日が続くようになりました。

4月からあっという間に1か月が過ぎ、そろそろ新しい環境にも慣れた頃かと思います。散歩や外遊びが気持ちよく楽しくなる時期です。たくさん食べて元気に遊びましょう！

こいのぼりを飾る理由を知っていますか？



5月5日は端午の節句です。こどもの日は子どもの幸福をはかるとともに、母に感謝するという趣旨を含め「子どもの健全な成長を願う日」です。

なぜ端午の節句にこいのぼりを飾るのでしょうか。

昔、中国の川に竜門という滝があり、多くの魚がその滝を登ろうとしましたが登れませんでした。

しかしその中で唯一登れたのが鯉で、鯉が龍になることが出来たというお話から、鯉は出世の象徴と、どんな環境でも生きられることから、生命力の強い魚ということで、環境にも負けず立派に成長し出世して欲しいという願いがこいのぼりという形になり、こいのぼりを飾るようになったそうです。

保育園では7日にこどもの日の行事食としてこいのぼりの形に見立てたハンバーグを提供します。お楽しみに！

こいのぼりバーグ

〈材料〉 幼児1人分

鶏ひき肉 40g

木綿豆腐 15g

玉ねぎ 10g

片栗粉 6g

塩 0.2g

ケチャップ 適量

中濃ソース 適量

〈作り方〉

①木綿豆腐はざるに開けて水気を切る。

②玉ねぎをみじん切りにする。

③鶏ひき肉と①と②と調味料をよく混ぜ合わせる。

④こいのぼりの形にしてフライパンで焼く。

⑤焼けたらお皿に盛り付けて合わせソースで目やウロコを書く。

*目やウロコや矢車を野菜で飾り付けてもかわいいですよ♪

