



令和6年1月

2024年が始まってひと月が経ち、厳しい寒さが続く今日この頃。子ども達はひんやりとした空気を肌で感じ吐く息の白さを楽しんだり、雪が降った日には大はしゃぎしたり、この時期の季節を感じながら過ごしています。これからは、空気もますます乾燥し風邪や感染症が気になりますが、手洗い、うがいをしっかりして予防していきましょう。



今年も無病息災を願って七草（せり・なずな・ごぎょう・はこべら・ほとけのざ・すずな・すずしろ）をおかゆに入れて提供しました。きりん組では七草の七つの野菜や七草がゆの意味について知りました。それぞれの野菜の種類や形に気づき、給食の時もおかゆに七草が入っているのを見て感じる事ができ、あっという間に食べ終わりおかわりまでしてくれました。また、12日には楽しみにしていたもちつき会をしました。二人一組になり小さな杵を持ち、保育士と一緒に力を合わせてつき、最後は、みんなで丸めて、餅の匂いや感触を感じ、給食時には、白米ともち米の違いを知り、「もち米の方がもっちりしていておいしい！」と喜んでおかわりまでしてくれました。



今が旬の甘くて美味しくビタミンCが豊富ないちご。そのまま食べたり、ケーキやジャムにも使われるとても身近な果物です。今回は園でも人気のあるいちご大福を紹介します。あんこが苦手な子どもでもペロリと食べてしまう一品です。是非、ご家庭でも作ってみてください。

☆材料☆ (5人分)

- ・だんご粉 60g
- ・砂糖 20g
- ・牛乳 20cc
- ・水 60cc
- ・食塩 少々
- ・あんこ 100g
- ・いちご 5個
- ・片栗粉 適量

☆作り方☆

- ①いちごは洗ってヘタをとり、あんこで包み丸めておく。
- ②鍋にだんご粉、砂糖、牛乳、食塩、水を入れ、火にかけ混ぜる。
- ③混ぜながらもちのようになってきたら火をとめ片栗粉をつけ、①を包み一緒に丸める。

