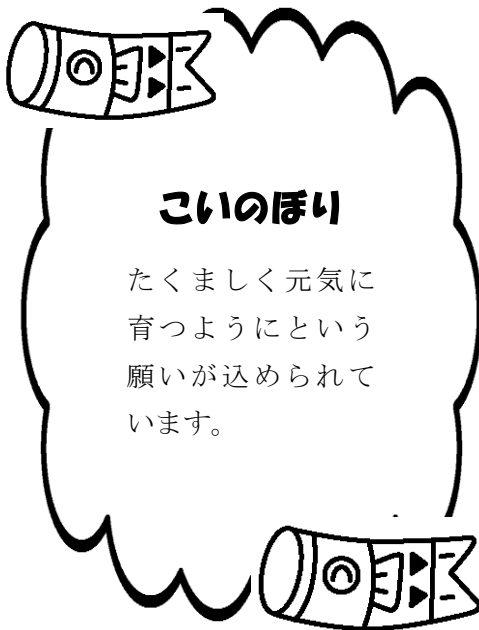




給食だより

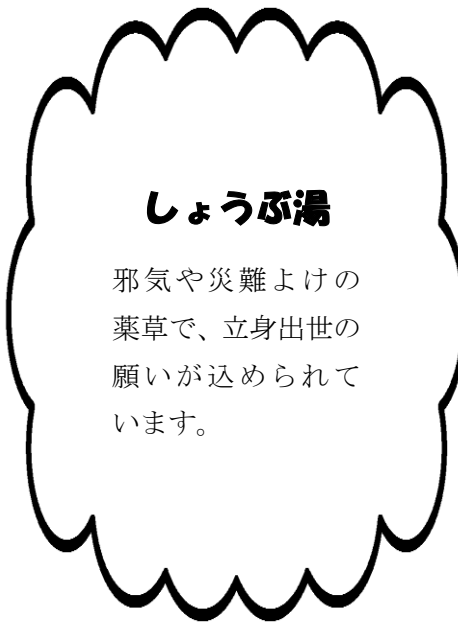
端午の節句

昔は、たくましく大きく育つようにと願った男の子の節句でしたが、現在は「こどもの日」として男女の区別なく成長を祝い、柏餅やちまきなどを食べてお祝いします。



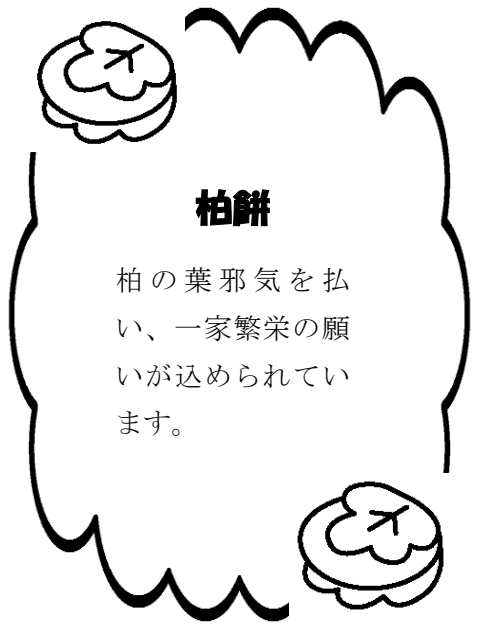
こいのほり

たくましく元気に育つようにという願いが込められています。



しょうぶ湯

邪気や災難よけの薬草で、立身出世の願いが込められています。



柏餅

柏の葉邪気を払い、一家繁栄の願いが込められています。

《作ってみよう!!》

幼稚園でのメニューをご紹介します。今回は「わかたけ汁」です。

《材料：4人分》

- ・たけのこ（ゆで） 100g
- ・木綿豆腐 1/2 丁
- ・卵 1 個
- ・わかめ（乾） 3g
- ★塩 適量
- ★しょうゆ 適量
- ★だしの素 適量

《作り方》

- ① たけのこは 1.5cm 幅の薄切り、豆腐はさいの目切りにする。
- ② 卵を割ほぐしておく。
- ③ 鍋に湯を沸かし、たけのこを入れる。
- ④ 沸騰したら豆腐を加える。
- ⑤ ★を入れて味付けし、沸騰したら卵を入れる。
- ⑥ わかめを入れ、味を調え完成!!

