

緑ヶ丘幼稚園

はくはく だより

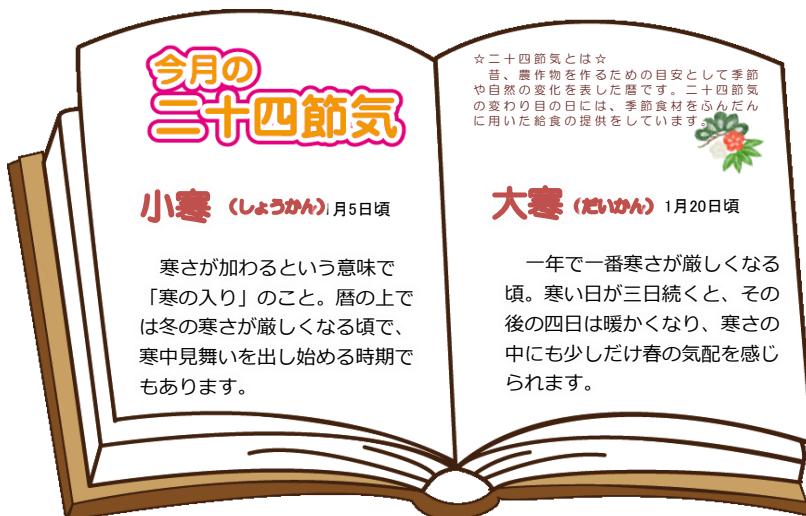
2026年
1月号

給食室



あけましておめでとうございます。新しい年が皆様にとって幸多き年となりますよう、お祈り申し上げます。

さて、1月11日は鏡開きです。鏡開きとは、お正月に飾っていた鏡餅を下ろし、お雑煮やおしるこ、かき餅などにして食べる風習のことです。鏡餅は大小2つの丸い餅を重ねた形が特徴で、円満に年を重ねるという意味があり、それが月と太陽を表して陰と陽の調和を象徴していると言われています。また、年神様の依り代として、新年の幸福や恵みを分けていただくという重要な役目も持っています。鏡開きを行うことで年神様をお見送りし、無病息災を願います。ご家庭で召し上がる際には、お子さまが新しい一年を元気いっぱいに過ごせるよう、意味を大切にしながら味わいましょう。



«毎月19日は食育の日です»

郷土料理を受け継ごう！

☆九州地方・沖縄県の郷土料理☆

【チキン南蛮（宮崎県）】

薄力粉、卵の順に衣付けをして揚げた鶏肉を唐辛子入りの甘酢に浸し、その上にタルタルソースをかけた料理です。

【長崎ちゃんぽん（長崎県）】

キャベツやもやしなどのたっぷりの野菜とお肉、魚介類を炒め、豚骨や鶏ガラベースのスープで煮込みます。そこに太くてモチモチとした麺を加えるのが特徴です。

【がね（鹿児島県）】

さつま芋や人参、にらなどを太めの千切りにして衣をつけて揚げた料理です。見た目が蟹に似ていることから、鹿児島弁で蟹を意味する「がね」と呼ばれるようになりました。

【ゴーヤチャンプルー（沖縄県）】

「チャンプルー」とは、島豆腐や卵、季節の野菜を炒めた料理を指します。中でも代表的なのが、ゴーヤチャンプルーです。

ピーフンの中華サラダ

«約4人分»

・ビーフン	50g	・酢	10g
・人参	1/2本	・醤油	15g
・きゅうり	1本	・砂糖	5 g
・白いりごま	3g	・ごま油	5g

〔ドレッシング〕



«作り方»

- ①人参・きゅうりは千切りにします。
- ②鍋にお湯を沸かし、ビーフンを茹でます。お使いのビーフンの既定の時間で茹でてください。
- ③茹でたビーフンをザルにあけ、水気を切っておきます。
- ④再度鍋にお湯を沸かし、人参・きゅうりの順に茹でていきます。
- ⑤野菜に火が通ったらザルにあけ、流水で冷まし水気を切ります。
- ⑥ボウルに③と⑤を入れ、ドレッシングの調味料を合わせたものを混ぜ合わせます。
- ⑦最後に白いりごまを合わせて完成です。

