



2月16日（月）

～今日の献立～

○鬼の子ランチ

○鶏ささみの金棒焼き

○いわしのつみれ汁

○果物



☆給食の先生からのお話☆



2月3日は節分、「もうすぐ春が来て、季節が変わりますよ」という日でしたね。季節が変わるときに鬼が家の中に入ってこないように豆をまきますよね。

「鬼は外・福は内」「福」は「幸せ」ということ、だから「鬼さんは外へ幸せは中に入ってきてね」という気持ちで豆まきをします。

今日はみんなで「鬼」の顔をイメージして「おにの子ランチ」を作ってみましょう。
さーどんな顔ができるかな「こわい鬼?」「やさしい鬼?」「泣いてる鬼?」「こまっている鬼?」・・・
＜いわしのだんご汁＞

鬼の嫌いな臭いである、いわしの頭を「ひいらぎ」という木の枝の先に刺して、それを家の表において、鬼が入ってこないようにするいわれがあります。

今日は、いわしの身をだんごにしたものを、お汁の中に入れていきます。

いわしには歯や骨を丈夫にしてくれるカルシウムや、DHAなど脳の働きをよくしてくれる栄養がたくさん入ってます。成長期の子どもには、お勧めの食材です。



☆子どものつぶやき（反応）☆

らいおん組さんは、献立表を見ながら「エビフライが金棒よなー」と去年の経験を思い出していたようでしたが、実際には「鶏肉の金棒焼き」となっていたので「あれ?」といった感じでした。ランチルームでは「にんじんは鼻にしよう」など、自分たちでイメージをふくらませて楽しんで鬼の子ランチを作っていました。

そうくみさんは、「つみれって・・・?」見た目は石みたいだけど口に入れたら「ふわふわーで味は、ちくわみたいー」との感想。顔はケチャップライスと想像していたみんなは、「あれ・・・?」とちょっとびっくりしていた様子でした。

どんな顔が出来たかなー?

