



龍華保育園
宮保育園
こま草保育園

2017年12月28日



新年を祝う ころ

お正月は、新しい年を迎えられたことに感謝し、1年の豊作と家族の健康を願う行事です。
お正月を清らかな気持ちで迎えられるよう、年末には、いろんな準備をします。
大掃除やすす払いをしたり、しめ縄を飾ったり、鏡もちを供えたりします。
また、おせち料理も作ります。
年の初めを祝って食べるおせちの中身は、願い事の意味が込められています。

例えば・・・黒豆・・・マメに（健康に）過ごせますように
田作り・・・昔は、イワシを田畑の肥料にしていたことから、豊作を願う
えび・・・腰が曲がるまで、長寿を願う
昆布巻き・「よろこぶ」につづじる
きんとん・お金に恵まれますように

それぞれの地域や家庭によって年越しや新年の迎え方は様々だと思えます。
子どもと一緒に準備をしたり、食べ物に込められた願いなど、
楽しい会話と共に過ごす時間は、子ども達のころの中に
新年に期待し、新年を祝うころが芽生えそうですね。



筑前煮

< 材 料 > 4人分 < 作 り 方 >

- ・鶏もも肉 120g
- ・ごぼう 40g
- ・にんじん 60g
- ・れんこん 40g
- ・里芋 40g
- ・こんにゃく 1/2枚
- ・干しいたけ 4枚
- ・油 適量
- ・しょうゆ 大さじ1強
- ・さとう 小さじ2
- ・みりん 小さじ1

- ①干しいたけは水でもどし、食べやすい大きさに切る。
- ②その他の食材も食べやすい大きさに切る。
- ③里芋・こんにゃくは、下ゆでする。
- ④鍋に油を熱し、食材を軽く炒め、ひたひたの水で煮る。
- ⑤具が少し柔らかくなったら調味料を加え水分がなくなるまで煮る。

給食では水煮たけのこを入れて作る時もあります。



キッチンで子育て

幼児期から、お買い物や食事づくり、片付けをすることで、食事への興味や関心が高まります。
また、そうすることで家族のきずなも深まります。

今は、ちょうどお手伝いをしたがるお年頃！

「まだ無理かも・・・？」「後片付けが大変・・・」と心配かもしれませんが、興味を持った時が大きなチャンスです。

年越しなどの伝統行事！子どもの成長のため！お手伝いのチャンスをプロデュースしてみてもどうでしょう。

