

日本の行事食

花見団子



今年度は日本の行事食を学んでいきます。4月は花見団子です。お団子はなぜ三色なのかやいつから食べられているのかを学びました。

きく組はお花見をしながら、お団子を食べました。天気も良くとても楽しいおやつになりました♪



春の訪れを表す三色団子。桃色はいちごの果汁を使い、緑は抹茶を使って色をつけました。お団子は上新粉で作り豆腐を混ぜ込んだので、すみれ組、もも組の子どもたちにも食べやすくしました。



ふじ組は花見団子はずっと昔から食べられていることや、今と昔でお花見の食べ物の違いについて知ることができました。

お団子の三色を「どの季節の色？」と聞くと「春！」と答えられたのはさすがでした♪

さくら組では三色団子を「春が来たよのお団子」と覚えました♪ 三色それぞれの意味も知ることができました。



4月のだいすきメニュー



毎月の給食やおやつで子どもたちに人気のメニューを紹介していきます。ぜひおうちでも作ってみてくださいね。今月のだいすきメニューは「大豆おこし」です。炒り大豆の香ばしさがおいしいおやつです。

材料(子ども1人分)：炒り大豆 10g、コーンフレーク5g (ポン菓子でもOKです)、マシュマロ10g、バター5g

- 作り方：**
1. コーンフレークを袋に入れ、細くなるまで碎きます。
 2. 鍋にバターを入れ、中火で溶かしたらマシュマロを入れてマシュマロの形がなくなるまで溶かします。
 3. 2を火からおろし1と炒り大豆を入れ手早くかき混ぜます。
 4. お皿やバットにあけて平らになるように上からギュッとできるようにおさえます。
 5. 冷めたら切り分けてできあがりです♪

