

新緑が美しい5月の到来です。園での給食にも少しずつ慣れ、食べる量も増えてきました。5月5日（月）は、「こどもの日」です。こどもの日は「子どもの人格を重んじ、子どもの幸福をはかるとともに、母に感謝する」日として定められており、本来は端午の節句とは別の行事となっております。男女ともに子どもの健やかな成長を祝いましょう。

☆5月5日（月）は「端午の節句」です

端午の節句は、菖蒲の節句とも言います。かぶとや武者人形、こいのぼりを飾り、「ちまき」や「かしわもち」を食べて、男の子の健やかな成長を祝います。もともと中国の風習でしたが、日本へは平安時代に伝わりました。貴族の間で取り入れられ、しだいに民間にも広がっていききました。

香りの強い菖蒲を入れたお風呂につかり、厄を払う習慣もあります。園では、少し早いですが2日（金）にハンバーグをこいのぼりの形に切り、ケチャップで目と模様を描いた「こいのぼりハンバーグ」を予定しています。他の献立は「チキンライス・こいのぼりハンバーグ・ほうれん草の磯和え・ポトフ」です。

○端午の節句にまつわるもの

- ・菖蒲…昔から薬草とされ、邪気や病気・災難よけとして伝えられてきました。浴槽につけて菖蒲湯にしたり、また、鉾子に添えて菖蒲酒にしたりしました。
- ・ちまき…中国の聖人、屈原（くつげん：今から約2300年前の中国の楚の政治家）の忌日が5月5日にあたり、その姉が弔うためにつくったのが始まりとされています。もち米やうるち米で作り、茅（かや）や笹にまいて蒸します。
- ・柏もち…柏は新芽が出ない限り古い葉が落ちないことから、家が絶えない、後継者が絶えることがないという縁起のいい木として考えられてきました。柏の葉は香りが強いので邪気を払うといわれています。
- ・魚…タイ・カツオなどがよく食べられました。コイは男らしい魚として喜ばれ、こいのぼりを立てて祝うのです。
- ・黄飯…男の子の出世を願い、お祝いの時に作ります。クチナシの果実を煎じた黄色の汁に、塩を加えて炊いたごはんです。解熱にきくといわれています。

☆4月9日（水）は「歓迎給食会」でした

4月9日（水）は歓迎給食会を行いました。当日はお天気にも恵まれ、もも～きく組は、外で給食を食べました。献立は「わかめごはん・コーンフレークチキン・マカロニサラダ・枝豆・コンソメスープ」です。いつもとは違う雰囲気の中で給食を楽しみました。おやつはジャムサンドで、ハート型や星型から中のいちごジャムが見えるように食パンを型で抜きました。子どもたちにもかわいいと人気だったようです。右が給食とおやつの写真です。

日(曜日)	お給食	おやつ
○1(木)	クリームシチュー ・人参サラダ(卵) ・チーズ	きなこクッキー
○2(金)	チキンライス・こいのぼりハンバーグ(卵)・ほうれん草の磯和え・ポトフ	カルピスムース
3(土)	憲法記念日	
5(月)	こどもの日	
6(火)	振替休日	
7(水)	さばのみそ煮(魚)・昆布和え・じゃが芋のすまし汁	マーブルケーキ(卵)
○8(木)	チーズオムレツ(卵)・スパゲティサラダ(卵・魚)・わかめスープ(卵・魚)	りんごゼリー
9(金)	チャブチェ ・コーンとわかめの酢の物 ・たまねぎスープ(卵)	桜でんぶクッキー(魚)
10(土)	にゅうめん(卵・魚) ・マヨネーズフィッシュ(卵・魚) ・フルーツ	おかし
12(月)	いわしバーグ(卵・魚)・きんぴらごぼう・さといものみそ汁	プレーンマフィン(卵)
13(火)	肉じゃが ・もやしのごま和え ・フルーツ	マヨネーズトースト(卵)
14(水)	ローストチキン ・切干大根の変わり和え(魚) ・イタリアンスープ(卵)	チョコチップパウンドケーキ(卵)
15(木)	白身魚のクリームコーン焼き(卵・魚) ・ひじきサラダ(卵) ・ミネストローネ(卵)	ヨーグルト蒸しパン(卵)
○16(金)	ビーフシチュー・マカロニサラダ(卵・魚)・チーズ	フルーツ
17(土)	ミートソーススパゲティ ・フライドポテト ・フルーツ	おかし(卵)
19(月)	魚のくんせい風(魚) ・たまごサラダ(卵) ・鶏スープ	おからマフィン(卵)
○20(火)	麻婆豆腐 ・ビーフンサラダ(卵) ・チーズ	ぶどうゼリー
○21(水)	煮魚(魚) ・ピーナッツ和え ・もずくのかきたま汁(卵)	きなこバナナ
22(木)	筑前煮 ・ごま和え(魚) ・フルーツ	かみなり揚げ
23(金)	魚のオーロラソース焼き(卵・魚) ・コーンとみかんのサラダ ・すまし汁	フレンチトースト(卵)
24(土)	クロワッサン(卵) ・牛乳 ・じゃが芋のカレー炒め ・コンソメスープ ・フルーツ	おかし(魚)
26(月)	煮魚(魚) ・おかか和え(魚) ・玉子スープ(卵)	あべ川マカロニ
27(火)	鶏肉のピカタ(卵) ・リヨネーズポテト(卵) ・ミニゼリー	ジャムサンド
28(水)	みそおでん(魚) ・ひじきのマリネ(魚) ・フルーツ	黒糖蒸しパン(卵)
29(木)	豚肉のしょうが焼き ・切干大根のうまさサラダ(卵) ・わかめスープ	チョコチップクッキー(卵)
30(金)	焼き魚(魚) ・のり和え ・みそ汁	フルーツ
31(土)	五目うどん ・かぼちゃの甘煮 ・フルーツ	おかし(卵)



★3時のおやつの時の飲み物は牛乳・お茶です。
★都合により献立が変更する場合があります。
★献立表の黄色マーカーは魚と卵のアレルゲン表示です。アレルギー児は、除去食または代替食で対応しております。

○の付いている日はスプーンをお願いします。