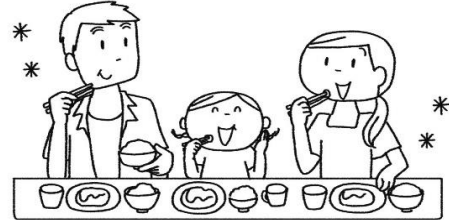


「いただきます」と
「ごちそうさま」



「いただきます」と「ごちそうさま」には、動物や植物の命をいただくことへの感謝の気持ちや、食材や料理を作ってくれた人への感謝の気持ちが込められています。こうした意味を子どもたちに伝えながら、食事の前後にはきちんとあいさつをしたいですね。園では、クラスで一斉には言いませんが、乳児クラスは配膳した際に保育者が「いただきます」と声をかけて一緒に言い、幼児クラスも給食の配膳が揃ったら個々に「いただきます」とあいさつをして食べ始めます。食べ終わると個々に「ごちそうさま」と言って片付けます。幼児クラスは保育者が一緒に食べます。一緒に食べる大人がきちんと「いただきます」「ごちそうさま」とあいさつすると子どもたちも自然に声が出てきますので、ご家庭でも意識できるとよいですね。



春の食材を使って ～リヨネースポテト～

リヨネースポテトは、フランスの玉ねぎの産地、リヨン地方の郷土料理だそうです。バターとベーコンの風味がおいしい料理です。春の旬野菜の新じゃが芋、新玉ねぎを使うとよりおいしくできます。

- (材料) じゃが芋2個分
- ・じゃがいも 中2個 (300g)
 - ・玉ねぎ 1/2個
 - ・ベーコン 2枚
 - ・バター 20g
 - ・塩 ひとつまみ
 - ・パセリ 少々

- (作り方)
- 1、じゃがいもは皮をむき、厚めのイチヨウ切りにして少し固めに茹でる。
 - 2、玉ねぎは3cm位の薄切りにする。ベーコンは細切りにする。
 - 3、バターを熱し、ベーコンを炒め、玉ねぎを炒めて火が通ったら塩で調味する。
 - 4、3にじゃがいもを加えて炒め合わせ、味を調べてみじん切りにしたパセリを加える。

新型コロナウイルス感染予防により、5月6日まで1号認定こども休園に伴い、子どもの日会食と柏餅は中止となります。ご了承ください。

