

いただきます



くすの子保育園 2026. 1. 1 発行

あけましておめでとうございます

新しい年を迎え、ご家族で楽しく過ごされたと思います。
2026年も「食」を通して子どもたちの健やかな成長を見守っていきたいと思います。本年もよろしくお願いいたします。

おせち料理

おせち料理は、神様へのお供えから始まった日本の伝統食です。
重箱に入れることで「めでたさを重ねる」という意味があります。
たくさんの色とりどりの料理がならび、それぞれの料理に家族みんなが健康で明るい1年を送れますようにという願いが込められています。

幼児期からおせち料理を体験することは、伝統文化の理解や家族の絆を育むことにもつながります。

代表的なおせち料理や食材		
<p>紅白なます</p> <p>平和で清らかに暮らせますように。 家がしっかり根付き、一族が栄えますように。</p> 	<p>えび</p> <p>腰が曲がる程まで長生きできますように。 脱皮を繰り返すことから、成長・発展・出世できますように。</p> 	<p>黒豆</p> <p>元気に働いて暮らせますように。 黒は魔除けの色です。病気や悪いものを寄せ付けませんように。</p> 
<p>栗きんとん</p> <p>商売繁盛し、金運に恵まれた豊かな1年になりますように。 勝負事に勝てますように。</p> 	<p>ぶり</p> <p>『出世魚』にちなんで立身出世できますように。</p> 	<p>伊達巻き</p> <p>「巻物」にちなんで知識が豊かになりますように。</p> 

もちつきをしました



12月10日に保護者の方にもご協力いただき、もちつき会を行いました。
昔ながらの伝統行事に親しみ、もちの感触や出来上がるまでの工程を楽しみました。蒸したてのもち米を味見しました。いつものお米よりもちもちしていることに驚いていた様子がありました。いるか組も興味津々で見学し、「がんばれ～」と応援しました。



※もちを食べるときには、『一口サイズに切る・柔らかくする・必ず見守る』ようにしましょう。安全に食べられる目安は3歳以降です。