



1 月台所だより

R7 年 12 月 27 日

谷 頭 こ ども 園

栄 養 士 森 一 恵

| 曜日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
|----------|--|---|---|--|---|----------------------------|
| 日 | 5・19 | 6・20 | 7・21 | 8・22 | 23 | 10・24 |
| 午前食(昼食) | 揚げ鶏のごまだれ ほうれん草のとひじきの白和え 甘辛じゃが芋 かぶのみそ汁 納豆、りんご | 豆腐入り松風焼き アボカドの玉ねぎドレッシング和え 人参のから揚げ 白菜のみそ汁 納豆、りんご | 七とこずし(7日) ぶりの塩焼き 紅白なます 南瓜のおかか煮(21日) 青さのすまし汁 納豆(21日) りんご | しらす入りがね 高野豆腐の煮物 キャベツの香り漬け わかめの味噌汁 納豆、りんご | 揚げだし豆腐 ささみ野菜サラダ 雷こんにゃく しめじのみそ汁 納豆、りんご | 豚肉の甘辛丼 大根のみそ汁 りんご |
| 午後食(おやつ) | 牛乳 ヨーグルトケーキ 麦茶 | 果物の盛り合わせ ベビーチーズ 麦茶 | 油味噌おにぎり 麦茶 | 牛乳 黒糖蒸しパン 麦茶 | ぜんざい 麦茶 | 塩おにぎり 麦茶 |
| 日 | 26 | 13・27 | 14・28 | 15・29 | 16・30 | 17・31 |
| 午前食(昼食) | 鶏の塩こうじ焼き 炒り豆腐 青梗菜の和え物 キャベツのみそ汁 納豆、りんご | 牛肉とごぼうのしくれ煮 かぼちゃの天ぷら やみつきキャベツ 豆腐の味噌汁 納豆、りんご | あじの照り焼き ほうれん草炒め 千切り大根の酢の物 豆乳のみそ汁 納豆、りんご | おでん ゆで卵 きゅうりの酢の物 玉ねぎのみそ汁 納豆、りんご | さばのかば焼き ひじきの佃煮 里芋と小松菜のごま和え もやしの味噌汁 納豆、りんご | 炊き込みごはん じゃが芋のみそ汁 りんご |
| 午後食(おやつ) | ヨーグルトパバロア 麦茶 | おこわおにぎり 麦茶 | 果物の盛り合わせ ベビーチーズ 麦茶 | 牛乳 里芋菓子 麦茶 | 豆乳もち 麦茶 | バナナ チーズ 麦茶 |

～お知らせ～

1月5日(月)は、食材の仕入れが難しいため献立を変更します。

1月9日(金)はお弁当の日です。すみれさんはお弁当を持って東霧島神社へ初詣に行きます。

七所祝い「ななとこいわい」

七所祝いは他地区の七五三にあたるもので、数え年7歳になった子どもたちの成長を祝ってお祝いと厄払いをする行事で旧薩摩藩に広く伝わっている行事です。この日は、こんぶ、かしわ(鶏肉)、人参、里芋、セリや大根などの7種類の野菜やもちを入れた七所雑炊(ななとこずし)が作られました。7歳になった子どもたちは、近隣の7軒の家を回って、七所雑炊(ななとこずし)をもらって食べたそうです。このように都城地方では、一般的に1月7日に食べられる「七草粥」ではなく「七所雑炊(ななとこずし)」が昔から食べられています。

私も子どもの頃からさつま揚げや三つ葉などが入った(ななとこずし)を食べていました。我が子の七草祝いには、わざわざ家まで(ななとこずし)を届けてくれた方もいました。家庭の味や風習をこどもたちに伝えたい行事です。その昔ながらの味を1月7日に提供します。

そろそろ年長さんは園でスプーンから箸へ移行する時期です。上手にスプーンを三点持ちができるようになってきているかなどを見ながら進めていきます。ご家庭でもお箸を使うときには図の持ち方を見ながら確認をしてみてください。上の箸はえんぴつと同じ持ち方をします。まずはしっかりと上の箸を持って動かす練習をするといいそうですよ。大人が「こう動かすのよ」とやってみせると子どもたちもわかりやすいですね。

