



食いく・保いくだより



令和8年1月

あけましておめでとうございます。本年もよろしくお願ひいたします。

一月に入り寒さも一段と厳しくなったように思います。乾燥している季節なので体調管理などに気を配りなら元気に過ごしていきましょう！



かたくち鰯の稚魚は昔肥料として使われ、ゴマメ（五万米＝ゴマメ）とも呼ばれています。豊作を祈願する食べ物です。



海老の腰が曲がっている姿から腰が曲がるまで長生きできるようにという願いを込めて。



豆は本来「丈夫・健康」を意味する言葉です。「豆に働く」という語呂合わせからもおせちに欠かせない料理です。



穴が開いているので、将来を見通せるようにという願いを込めて。

おせち料理

お正月は新しい年の神様を迎える新たな一年の実りを願う祭事です。「おせち」はその神様へのお供え物といわれています。家族の繁栄を願う縁起物が多く、めでたさが重なるように重箱に盛り付けます。



紅白は「めでたさ」の象徴として、お祝い事全般に使われています。



子だくさん
子孫繁栄



さといもは土の中に子芋を沢山つけることから子沢山の象徴。



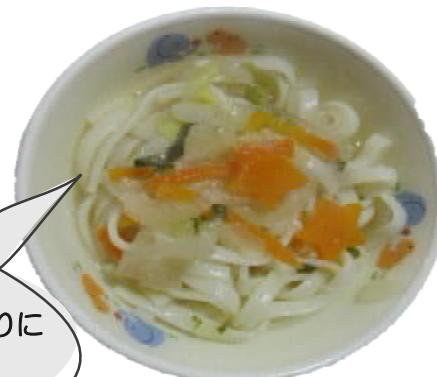
喜ぶという語呂合わせと、一家の幸せと子孫繁栄を願っています。

☆☆行事食で楽しくスタート☆☆

七草は人日の節句（1月7日）の朝に7種類の野菜が入った粥を食べる習慣の事です。春一番に芽吹く七草を食べる事で邪気を払うと言われています。



保育所給食では七草粥の代わりに七草うどんを食べます♪



保育所給食調理室より

調理師さんインタビュー

第三弾

今月は 西田調理師 です！



★★★プロフィール★★★

勤務歴： 26年

趣味： 映画鑑賞

好きな野菜： しいたけ・トマト

好きな給食： 高野豆腐の含め煮



給食作りで特に注意していることは何ですか？

給食を作るとき、異物が混入しないように注意をしています。食材を洗ったり切ったりするときや、できあがった料理を食缶に入れるときなど、何度も確認するようにしています。

調理師をめざしたきっかけを教えて下さい。

地元の岬町でみんなが楽しく集まるお店を作って、町を盛り上げたかったからです。今は子どもたちの給食作りをとおして、岬町を盛り上げていきたいと思っています。

給食を作っていて一番うれしい事は何ですか？

今日は「おいしかった！」
「おかわりした！！」と言ってくれるのが、すごく嬉しいです。

給食をいっぱい食べて、
すくすく
成長してね！！

