



給食だより

2025 年 9 月 19 日(金)
社会福祉法人 虹福祉会
瀬戸こども園
松井

今月の給食だよりは、「行事食」についてお話ししますね♪

日本では古くから年中行事やお祭りの際に、普段の食事とは異なる特別な料理を食べる習慣があります。季節の変わり目や人生の節目に、食べ物に感謝をこめて神様にごちそうをお供えし、神様と同じ物を食べて災いをはらい、農作物がたくさん実ることや健康で過ごせること、幸せが訪れることを願ってきました。また、行事の日には旬の物を食べて季節感を味わうことも大きな楽しみでもありました。

こども園では、年中行事に合わせて給食やおやつを通して行事食を食べる機会を作っています。今回はその一部を紹介しますね♪



【七夕】そうめん



【月見】団子



【節分】恵方巻

【もうすぐお彼岸、おはぎを作ってみませんか】

秋の彼岸は 9/20～9/26 です。この機会に、お家でおはぎを作ってみませんか？

園で提供しているレシピを紹介しますね♪

【材料】(※1 合分)

もち米	1/2 合
うるち米	1/2 合
あんこ	100g
きな粉	大さじ 4
砂糖	〃 1
食塩	少々

【作り方】

- ① もち米とうるち米は一緒に洗米し、炊飯器の 1 合のメモリまで水を入れて炊く。
- ② あんこは等分に丸める。
- ③ きな粉・砂糖・塩は混ぜ合わせる。
- ④ ①が炊き上がったら、熱いうちに粗めに潰し、②を包んで③をまわりにまぶす。

★こども園では、乳児へのもち米の提供を控えている為、うるち米 100%で作っています(潰さなくても OK)