

平成30年1月



梅の花芽です

ニコニコ桜だより1月は正月号

幼保連携型認定こども園
ニコニコ桜保育園 南郷町8-12
ニコニコ桜夙水園 結善町1-28
<http://www.2525sakura.com/>
tel 75-0024 fax 75-0444

お膳でいただく・おせち料理



お膳でいただく日の様子（2017年10月）

ニコニコ桜保育園では、さくら組が、毎年、和室でお膳を使って食事（給食）をいただく体験をしています。去年の10月に続いて今年の1月は、お重でおせち料理を取り分けながら、お膳の上でいただきたいと思います。

ところで、おせち料理も最近では洋風など様変わりしてきましたが、本来のおせち料理それぞれには意味があります。

《黒豆》…一年中「まめ（まじめ）」に働き「まめ（健康的）」に暮らせるようにとの願いが込められています。

《海老》…腰が曲がるまで丈夫という長寿の願いが込められ、海老の赤色は魔よけの色とも言われています。

《きんとん》…「金団」と書き、その色から財産、富を得る縁起物とされています。

《紅白なます》…紅白のおめでたい色は水引を表し、紅白の組み合わせは平和を願う縁起物です。

《かまぼこ》…形が初日の出に似ていることから、おせち料理に入れるそうです。赤は魔除け、白は清浄をあらわすとか。紅白は縁起がいいという意味もあります。

〔材料〕 4人分

鶏肉	300g
ヨーグルト（プレーン）	30g
ケチャップ	13g
ウスターソース	6g
塩	0.5g
しょうゆ	5g
にんにく	ひとかけ

タンドリーチキン



《手順》

- ① にんにくをすりおろします。
- ② 鶏肉を食べやすい大きさに切ります。
- ③ ボウルに鶏肉と調味料をすべて入れ、軽く揉みこみ鶏肉に下味をつけます。
- ④ オープン190℃で10分焼きます。フライパンでも焼けます。

0歳

かんかんかん

作：のむらさやか
製作：川本 幸
写真：塩田 正幸
福音館書店

これは不思議な踏切。「かんかんかん」のリズミカルな音に導かれて食べもの列車や自動車列車など、「あっ、またやってきた!!」次はどんな列車が来るか、子どもたちは、とっても楽しみにしています!

1歳



ノンタン! サンタクロースだよ

著者/編集：キヨノサチコ
偕成社

空にいっぱい飛びかういろんなサンタクロースたち。ノンタンはネコサンタにプレゼントを頼みたいのですが会えません・・・みんなの大好きなノンタンのお話です。

2歳

14ひきのさむいふゆ

作・絵：いわむらかずお
童心社

外は寒いけれど14匹のねずみのお家の中は、とってもあたたかくて、ほっこりします。寒い冬の季節を感じられる一冊です。

3歳



十二支のはじまり

作：やまち かずひろ
絵：荒井 良二
小学館

今年はいぬ年ですね! さて十二支はどうやってきまったのでしょうか? なぜ、ねこはいないのか? 可愛らしくて迫力ある絵で、わかりやすく、そして面白く伝えてくれる一冊です。

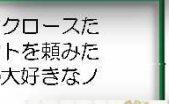
4歳

おもちのきもち

作：かがく ひろし
講談社

5歳

お正月になれば、どこの家でも飾る「かがみもち」。このかがみもちにも悩みがあるようで、いろいろなおもちの気持ちを教えてくれます。ほかのおもちたちが食べられていく姿を見て、かがみもちが突然脱走してしまいます。かがみもちはいったいどうなるのでしょうか。子どもたちも大爆笑の楽しいお話です。



☆ニコニコ桜保育園の子どもたちが、大好きな絵本の紹介をします☆