

給食だより



令和6年4月25日
市場こども園

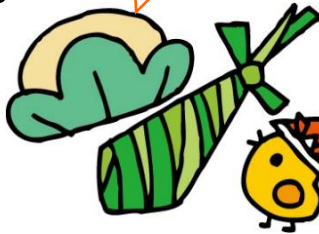
戸外遊びが心地よい季節ですね。子どもたちも、園庭の草花もすくすく育っています♪
こども園での新しい生活にも慣れ始め、おかわりしてモリモリ食べる姿も見られます。5月は芽吹いた緑がぐんぐん大きくなる季節。同じように子どもたちの体もぐんぐん成長してほしいですね！



連休中の5月5日にはこどもの日があります。園でもお祝いの行事などを通じて、由来や昔からある伝統や風習を伝えていければと考えています。こどもの日は“端午の節句”とも呼ばれていますが、もともと中国から伝わった5節句のひとつで、柏餅やちまきを食べます。

300年以上前に、日本で生まれた食べ物であると言われています。柏の葉は、新芽が出るまで古い葉が落ちないという特徴から『家系が途絶えない』と言われ、縁起の良いものであることから食べられるようになりました。
また、関西ではあまり柏の葉が出回らなかったため、主に関東で食べる習慣が残っています。

かしわもち



ちまき

中国では5月5日の節句に無病息災を願い、親戚などにちまきを配る風習があり、それが日本に伝わったと言われています。また、この頃都が関西にあったため、主に西日本に伝わり食べられるようになりました。柏餅とは違い、きな粉などをつけて食べるのが特徴です。

のは
こっけ
たのこ
った



☆みんなが元気に

日本全国郷土料理の旅

今月は…

岐阜県

けい 鶏ちゃん



地域や家庭によって味付けはさまざまだが、鶏肉と野菜に特製のたれを絡めて炒めたものが「鶏ちゃん」。誕生は1950年ごろで、岐阜県の一部の地方で食べられていたシンギスカンをまねて作られたのが始まりといわれている。その後1960年ごろから地元の精肉店や居酒屋が独自に改良し、地域色豊かな鶏ちゃんが、各地で生まれた。

鶏ちゃんは、各家庭で飼っていたニワトリが卵を産まなくなった後、貴重なタンパク源として食したのが始まりと伝えられ、当時は、特別な日に味わえるご馳走だった。

名前の由来は、豚のホルモン焼きを「トンちゃん（豚ちゃん）」と呼ぶことから「ケイちゃん（鶏ちゃん）」といわれる説や、混ぜ合わせるという意味の「ちゃん」と「醬（じゃん）」を合わせた「鶏醬（けいじゃん）」から「鶏ちゃん」になったという説もある。

つぎ汁は、岐阜県各地で作られている郷土料理ですが、つぎ汁を作るときのポイントは、具材を炒めてから煮ること。具材は、豚肉、鶏肉、魚介類、野菜などさまざまであるが、豚肉と鶏肉は特に欠かせない具材。豚肉と鶏肉を炒めることで、肉の旨味をぐっと引き立てることができる。また、野菜を炒めることで、野菜の甘みや香りを引き出すことができる。

つぎ汁は、シンプルな料理だが、その味は奥深い。ぜひ、ご家庭で作ってみてください。

つぎ汁



おかわり！

