



めぐみっこだよい

2018.1.24 No. 89

1/23、今年初めての雪、大雪に子どもたちは、大喜び！！寒い中、かじかむ手で、雪玉づくりや、雪だるまを作って、この時期ならではの雪遊びを楽しんでいました。

もうすぐ節分2/3！

園内の装飾に鬼が現れ、節分にちょっぴり感心を示しはじめています。節分には、どんな鬼があらわれるやら・・・

そこで、節分に食べる恵方巻についてご紹介します →

“恵方巻き”の意味を知ると、食べるときの気持ちも変わってくるのではないのでしょうか♪

参考にしてみてください。

おにのお面製作



今回のホール開放では、鬼のお面づくりをします。蜜蝋クレヨン（口に入れても安心）で色を塗って、手作りの鬼のお面を作りましょう。

おにのお面には「無病息災」を祈るという意味が込められています。

手作りのお面で豆まきをして邪気を払い、今年一年元気に過ごしましょう。

今年の方角は南南東

節分に食べる恵方巻・・・それは・・・巻き寿司を切らずに丸ごと一本食べるのは、「縁を切らない」という意味が込められているそうです。また、七福神にちなんで七種類の具材（かんぴょう・きゅうり・しいたけ煮・卵焼き・桜でんぶなど）が入れられ、「福を巻き込む」という願いも込められているようです。

恵方巻の恵方とは、その年の良いとされる方角の事で歳徳神(としとくじん)という金運や幸せ司る神さまがいる場所とされています。今年の方角は、南南東がよいようです。

<今日のレシピ>

【炒い豆腐】		(4人分)
材料	分量	作り方
木綿豆腐	1/2丁	①木綿豆腐は湯通り、水気を切って冷ましておく
にんじん	30g	②ひじきはお湯で戻し、戻ったら一度よく洗い柔らかくなるまでゆでる
ほうれん草	30g	③にんじんは、1cm角切りにし、柔らかくなるまでゆでる
ひじき	5g	④ほうれん草は2cm幅のざく切りにし、茹でて水気をしぼっておく
砂糖	小1	⑤調味料をあわせ、冷ましくづした豆腐とまぜあわせる
しょうゆ	大1	⑥豆腐とほかの材料をまぜあわせ、味を調える
かつお出汁	30cc	