



令和6年10月25日
市場こども園

涼しく感じた風も冷たい風へと変わり、晩秋の訪れを感じるようになりました。これからは日増しに寒くなりますが、晴れた日は日差しを浴びて園外に出掛け、自然の中での遊びを存分に楽しみたいと思います。また、楽器遊びや歌、製作遊びに取り組みながらみんなと一緒に作り上げていく楽しさを感じ、友だちとのつながりを深めていきたいと思います。

給食にはこんな人たちがかわっています！

11月23日は**勤労感謝の日**。"働くことを大事にしながら、人々の労働によって生まれるものや働く人に感謝をする日"だそうです。

そこで、毎日園でおいしい給食を食べるのにはこんな人たちがかわり、支えてくれているからなんだよ～！ということを紹介したいと思います。



食べ物は、わたしたちが生きていくためにとても大切な役目をして给我们しています。牛や豚を飼育している人や野菜を作っている人、魚を獲っている人、運ぶ人、調理する人…食べ物が口に入るまでにはいろいろな人が関わっています。そのたくさんの人たちや食べ物の命に感謝をして食べられるといいですね。

感謝の気持ちを持ち、残さず食べられますように☆

日本全国郷土料理の旅

今月は…
千葉県



鉄砲巻き

富津市の郷土料理である「鉄砲巻き」とは、醤油で味付けしたカツオ節を具にした太巻きで、見た目が鉄砲に似ているのが名前の由来である。富津市は海苔の産地でもあり、「鉄砲巻き」は手早くつくって食べられることから、漁師の携帯食などとして親しまれてきた。富津の「鉄砲巻き」は、すし飯ではなくごはんを使用しており、おかおにぎりを細長くして片手でも食べやすくしたものだと言える。「鉄砲巻き」といえばこのおかおの太巻きである「鉄砲巻き」を思い出す程、地元の人たちにとっては昔から馴染みのある郷土料理といえる。

富津市では節分時に市の職員などが集まり、この「鉄砲巻き」を恵方巻に見立てて恵方を向いて食べ、海苔の豊漁や市の発展を祈る、市職員発案の行事がおこなわれている。



ばらっぱまんじゅう

千葉県の北総地域で古くよりつくられており、夏祭りやお盆などのハレの日に食べられている。

麦秋が過ぎる頃、収穫が終わった小麦を粉に挽いて、自家製のおんを使って小麦まんじゅうをつくる。まんじゅうを蒸す時に、ばらっぱ（サルトリイバラの葉）を下に敷いたので、「ばらっぱまんじゅう」といわれている。人の集まりがあると材料を持ち寄ってつくられた。夏祭りやお盆、ハレの日に食されることが多い。



千葉県に
住んでる
チーバです！