荻窪保育園　給食だより　12月号

おぎくぼキッチン

街中のショッピングモールに、クリスマスツリーが煌びやかに光り輝いています。何てロマンチック…と思いきや、スーパーの片隅には「まだ、出番には早いですが…」と、お正月の鏡餅やらお飾りが申し訳なさそうに並べられています。そしてその隣には、「そんなに消極的にならなくても！」と、お年玉用のぽち袋が、ババーンッ！！と最も目に付くコーナーを陣取って、これでもか、というくらいに子どもが喜ぶキャラクター柄を取り揃えて並べられています。ハロウィンからのクリスマスからのお正月。「見て見て、これが本当の和洋折衷だったりして。」と、子どもに冗談めかして話ができそうな、お買い物コーナーの風景です。このような様子も段々と当たり前になってきて、これが年末のにほんの風景、という感じですね。１２月８日（木）は成道会があり、お釈迦様のこの日のお悟りをお祝いして、お餅をつきます。思い切り和を感じましょう！

けんちん汁の作り方

★4人分でのご紹介です★

★材料★

豚肉　40g
大根　120g(いちょう切り)
里芋　120g
人参　40g(笹がき)
ごぼう　40g(笹がき)
絹豆腐　100g
油　小さじ2杯 A
醤油　大さじ3杯 A
塩　少々 A

★作り方★

1 豚肉を炒める。
2 豆腐・ごぼう・大根・人参の順番で炒める。
3 水を加え煮立ったらあくをとる。
4 里芋を加える。
5 別の鍋で用意しておいただし汁を加える。
6 野菜がある程度煮えたらAを加え調味料で整えて完成！

けんちん汁は禅僧が中国から伝えたと云われています。鎌倉の建長寺の修行僧が作っていたことから【建長汁】と呼ばれ、それがなまって【けんちん汁】になったとか。