

# 特集！桜島学園の行事食&イベントメニュー

桜島学園は伝統的な食文化や季節に応じた食材を使った料理、行事食が豊富です。  
自慢の食事の数々を第59号・第60号に分けてご紹介します！

## 〔ちまき作り〕



毎年、ゴールデンウィーク期間中に作っています。前日からあく汁に付け込んだもち米を竹の皮に包み、園庭に設置した大きな窯で4時間ほど煮ます。今年も100本のちまきを作りました。子どもたちもみんな大好きで、おいしくいただきました。

## 〔5月のごちそうの日〕



ごちそうの日は毎月1回あります。それぞれの月に合ったテーマで給食部の職員が知恵を出し合い、愛情たっぷり、ほっぺが落ちそうぐらいおいしい料理が毎回目の前に並びます。

5月は子どもの日メニューでこいのぼりの形をしたオムライスでした。子どもたちも毎回どんなごちそうが出るのか楽しみにしており、笑顔あふれる大満足な日です。

## 〔梅干し作り〕

### 〔お手製 梅ジャム〕



今年初めて子どもたちが自分専用の梅干しを作りました。塩漬けした後に干し上げ、出来上がるまでにかなりの時間がかかることに驚いていました。真っ赤なおいしい梅干しができました。

少し傷のある梅を使ってジャムを作ります。少し酸味のあるジャムですが、パンにたっぷり塗ったり、ヨーグルトと混ぜていただくともとても美味しいです。



この数カ月、新型コロナウイルス感染者数の急増や桜島の警戒レベルの引き上げ等不安が募る毎日ですが、子ども達の天真爛漫な笑顔や明るい言葉にとても励まされています。今後とも子ども達へのご支援と、当園へのご協力をよろしく願っています。

〈編集後記〉

お願い  
この桜島学園だより  
を無断転載することは、  
禁止しています。

令和4年7月1日から31日までの分を掲載しています。  
6月末までの分については愛光会だよりの寄贈欄をご覧ください。

- 寄贈一覧
- ・九州納豆組合 様
  - ・株式会社ユーコーホールディングス
  - ・ユーコーラッキー新屋敷店 様
  - ・帖地近行 様
  - ・杉木和子 様
  - ・堂園哲也 様

(順不同)

## 松田正人様 いつもありがとうございます！

桜島学園の卒園生である松田正人様より、寄付を頂きました。子ども・職員に希望を募り、暑い夏の夜に欠かせないサマーマット及び冷感シートと、地域小規模養護施設あすなろホームの食器棚購入させていただきました。大事に使わせていただきます。



いつも心に学園のことを留めておいて下さりありがとうございます。