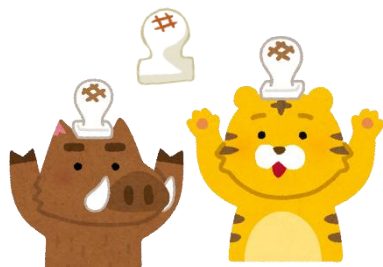


おもちつき



お餅つき会のお知らせ



日本古来の伝統行事に触れながら、感性豊かな子供に育てて欲しいとの願いで、今年も恒例のお餅つき会を行います。昔ながらの杵と臼を使った餅つきは、今ではほとんど見られなくなりました。ヨイショ、ヨイショのかけ声で力強くついて、おいしいお餅出来るかな。餅つきは9時30分から始めます。



1. 日程 令和3年12月3日(金) 雨天決行

8:45までに登園して下さい。

9:30~12:00

2. 開始 9:30 らいおん組

10:00 きりん組

10:30 ぱんだ組

12:00 終了 食事

3. 場所 当園園庭及び各保育室

4. 内容 ①杵と臼で餅をつく。

②自分で餅を丸める。

③きなこ、砂糖醤油をつけて給食で食べる。

5. 準備物 エプロン、三角巾、マスク

6. お願い 髪の毛の長い人は結んでね。爪は短く切っておこうね。



子供たちの生き生きとした顔、一生懸命な顔、白い粉のついた顔、美味しそうに餅をほおばる顔を見ているだけでこちらも笑顔になります。今では、お餅をつくと言っても機械でスイッチポンですから、せいろで蒸して、杵と臼でつくなんて、なかなか見られない光景ですね。きなこをまぶしたり、砂糖醤油をつけたりお好みで召し上がれ。

子供たちに楽しい体験をさせたい、美味しいつきたてのお餅を沢山食べさせたいという思いで一杯です。元々餅つきは、お米が穫れたことを、神(先祖)に感謝して、来年も豊作であるように願う為の行事です。いつも泥だんごを、真ん丸に上手に作っている子供たちですから、日頃の“成果も発揮出来る、”と思います。

餅米を蒸かして、臼の中の餅米を杵で一つき一つきついて、丸い餅へ仕上げていく日本ならではの風習は、近代化された町の中では貴重な体験です。みんなで協力し合って、アツアツ出来立て、フワフワのお餅をちぎりながら、お餅を食べるまでに色々な作業があるからこんなおいしい物を食べられるんだと、子供たちも心で感じてくれると思います。(こ)

