



1月給食だよ!

令和3年1月4日

八千代保育園



お正月の行事食

あけましておめでとうございます。今年もよろしくお願ひいたします。お正月には昔から日本で食べられている料理や、受け継がれている行事がたくさんあります。そのうちのいくつかを紹介します。

おせち料理



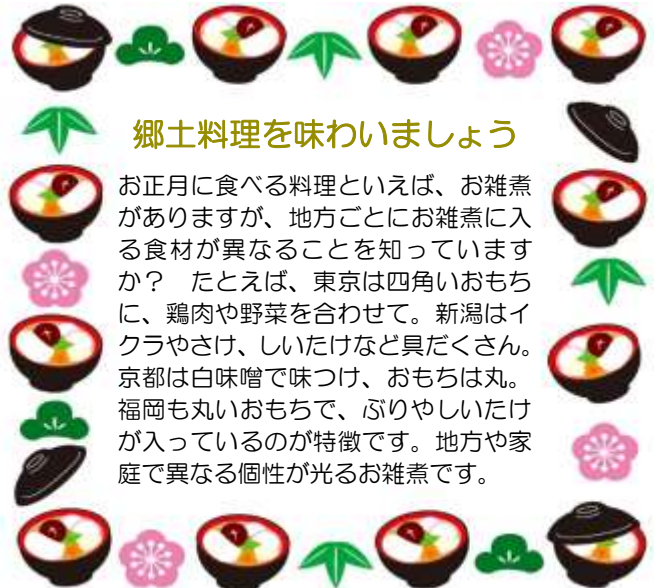
おせち料理は年神様へのお供え料理であり、また家族の幸せを願う縁起ものの料理でもあります。五穀豊穡、子孫繁栄、家族の安全と健康などの祈りを込めて山海の幸を盛り込みます。それぞれの食材が持つ意味も伝えてみましょう。意味を知ることで、子ども達がよりおせちを身近に感じることと思います。今年一年の幸せを願って、ご家族と一緒においしく味わえるといいですね。

- 栗きんとん…金色に輝く財宝にたとえて、豊かな1年を願う料理。
- 黒豆…「まめ」は元来、丈夫・健康を意味する言葉です。「まめに働く」などの語呂合わせからも、元気に働けますように、という願いが込められた料理。
- 田作り…稲作にイワシを肥料としてまき大豊作だったことから、稲の豊作を願う。
- 昆布…昆布は「喜ぶ」の言葉にかけて、正月の鏡飾りにも用いられている一家発展の縁起ものです。
- えび…えびは、長いひげをはやし、腰が曲がるまで長生きすることを願って正月飾りやおせち料理に使われます。
- ごぼう…細く長く地中にしっかり根を張るごぼうは縁起のよい食材として様々に使われています。



七草粥

年未年始はごちそうがたくさん! 胃腸の調子を整えるためや厄除けのために、1月7日には「せり、なすな、すすしろ、すすな、はこべ、ごぎょう、ほとけのざ」の七草を入れる「七草粥」を食べます。



郷土料理を味わいましょう

お正月に食べる料理といえば、お雑煮がありますが、地方ごとにお雑煮に入る食材が異なることを知っていますか? たとえば、東京は四角いおもちに、鶏肉や野菜を合わせて。新潟はイクラやさけ、しいたけなど具たくさん。京都は白味噌で味つけ、おもち丸。福岡も丸いおもちで、ぶりやしいたけが入っているのが特徴です。地方や家庭で異なる個性が光るお雑煮です。

八千代保育園の給食にも、これらの料理が登場します。1月7日(木)には昼食で七草粥を提供します。また、おせち料理を日々の献立の中に取り入れていますので、お楽しみに♪