

給食だより 1月号

令和6年12月28日

あたごはま保育園

今年も残すところあと数日となりました。来年も子どもたちの健やかな成長と健康を願って、安全で美味しい給食を作っていきたいと思います。どうぞよろしくお願ひいたします。










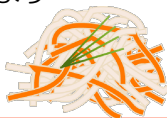

おせち料理

おせち料理は元々「御節供（おせちく）」の略で、季節の変わり目の「^{せっく}節句」に神様にお供える食べ物でした。正月が一番重要な節句であることから、おせち料理→正月料理となりました。

おせち料理は家族の幸せを願う縁起ものの料理でもあり、食材にはひとつひとつおめでたい意味やいわれがあります。（意味や由来などについては諸説あります）



“めでたさを重ねる” おせち料理には、昔の人の込めた大切な意味がぎっしりと詰まっています。

黒豆 「まめ」は元来、丈夫・健康を意味する言葉です。また、黒は健康を表し、まめに（元気に）暮らせるようにとの願いが込められています 	栗きんとん 黄金色の小判をイメージした栗きんとんは、金運をもたらす縁起ものです 	昆布巻き 「養老昆布」と書いて「よろこぶ」と読ませ、長寿のお祝いとして使われます 
田作り 米作りの肥料としてカタクチワシが使われたことから、豊年豊作の願いが込められています 	数の子 たくさんの卵があることから、子孫繁栄の願いが込められています 	ぶりの照り焼き 出世魚であることにあやかり、出世を祈願します 博多雑煮にもぶりが入ります 
紅白かまぼこ 形が初日の出に似ていることからお祝いに使われます 紅はめでたさと慶びを、白は神聖を表します 	伊達巻き 巻き込んだ形が巻物に似ていることから、教養、勤勉、文化を表します 	海老 長いひげをはやし、腰が曲がるまで丈夫という長寿の願いが込められています 
紅白なます 人参と大根で紅白のおめでたい色を表し、平和への願いが込められています 	たたきごぼう 瑞鳥（鶴など、豊年の象徴）を表したもので豊作と息災を願ったものです 	するめ 「寿留女」の字をあて、結納の品として使用され、めでたい祝儀の膳に欠かせない品です 