食育だより

H28. 12
いちじまこども園
給食室　安達　由紀
堀　亜紀
吉住亜由美
細見　艶子

早いもので、今年も残りわずかとなりました。
一年間にはたくさんの行事などを通してたくさんの感動がありますが、新たな年を迎えるというのは、また特別な喜びを感じますね。
ご家族、皆様おそろいで温かな食事を囲みつつ、よいお年をお迎えください。

お正月のご馳走

お正月のご馳走といえば、おせちを思い浮かべる方が多いと思います。おせちは漢字で「御節」と書きます。本来は節句のための料理でしたが、現代ではお正月のために用意する料理とされています。大晦日のうちに仕上げて三が日に食べるのは、年神様が静かに過ごせるようにこの期間は家事を控えて、できるだけ音を立てないようにするためと言われています。縁起がよく、日持ちするものが詰められます。

おせちの意味

きんとん
「金団」と書き、黄金色をしていることから金運上昇を願う。

田作り
田畑の肥料にかんそうした鰯が使われていたことから五穀豊穣を願う。

伊達巻
反物の形をしていることから、着るものに困らないように。

紅白かまぼこ
かまぼこは、日の出の象徴。紅は、めでたさと喜びを、白は、神聖を表す。

サトイモ
土の中に小芋をたくさん付けることから子孫繁栄。

黒豆
まめに働き、まめ（健康）に暮らせるように。

レンコン
穴があいているので、将来の見通しが良いように。

数の子
にしんの卵は数が多いことから、子孫繁栄。

ブリ
ブリは出世魚であることから、出世祈願。

エビ
腰が曲がるまで長生きできるように。

昆布巻き
よろ「こぶ」の語呂合わせから。