



しょうがつりょうり あじ お正月料理を味わおう

お正月に食べる料理には、新しい年を祝い、家族みんなの健康や幸せを願う気持ちが込められています。下のお正月料理や食材を、「お正月に食べる理由」はなんでしょう?食べ物のかたちや文字から想像して、線で結んでね!


だて巻き  .

エビ  .

くりきんとん  .


黒豆  .

れんこん  .


くわい  .

田作り  .

こぶ巻き  .


・長生きする  .


・豊作  .
(お米や野菜などがたくさん収穫できること)

・祝う・えらくなる  .

・先を見通す  .
(これから起きることを前もって考えられること)

・頭がよくなる  .

・健康にすこす  .

・財産が増える  .

・出世する  .



だて巻き→頭がよくなる〔昔の本であった巻物に形が似ていることから、知識の発達を願っています。〕
 エビ→長生きする〔エビが腰の曲がった形をしていることから、長生きのお年寄りに例えています。〕
 くりきんとん→財産が増える〔きんとんは、漢字で「金団」と書き、財宝をあらわしています。〕
 黒豆→健康にすこす〔まめに(勤勉に)働き、まめに(丈夫で元気に)暮らせるよう願っています。〕
 れんこん→先を見通す〔れんこんは穴があいていることから、将来を見通す縁起の良いものとされています。〕
 くわい→出世する〔くわいは大きな芽が出ることから出世を連想し、「おめでたい」ものとされています。〕
 田作り→豊作〔イワシが畑の肥料だったことから「田作り」と呼ばれ、豊作を願っています。〕
 こぶ巻き→祝う・えらくなる〔こぶ巻きの「こぶ」が「よろこぶ」と同じ音で、お祝いの意味があります。また、巻物に似た形から、勉強して偉くなってほしいという願いが込められています。〕

【チャレンジレシピ】昆布の佃煮

(材料) 8人分

- 刻み昆布 16g
- 水 1/2カップ
- さとう 小さじ2
- 酒 小さじ1
- しょうゆ 小さじ2と1/2
- みりん 小さじ1と1/2
- 白ごま 小さじ2

《作り方》

- ① 刻み昆布はさっと洗う。
- ② 鍋に刻み昆布と水を入れて、水分がなくなるまで弱火で煮つめる。
- ③ 調味料を入れて煮る。
- ④ ごまを入れる。

給食で人気の
ごはんのおともです。

