


大竹市学校給食だよ!

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には、それぞれどのような意味があるのでしょうか? 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 

・健康にすごす 

・財産が増える 

・出世する 

こたえ

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→健康にすごす [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」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】ヤンニョムチキン

給食週間に登場する韓国の料理です!

(材 料) 4人分

鶏もも肉 … 50g×4切
小麦粉 …… 適量
片栗粉 …… 適量
揚げ油 …… 適量
白ねぎ …… 4g
しょうが …… 1g
にんにく …… 1g

A
ケチャップ …… 大さじ 1.5
コチュジャン …… 小さじ 1/6
しょうゆ …… 小さじ 2
酒 …… 小さじ 2
みりん …… 小さじ 2
砂糖 …… 小さじ 1
ごま油 …… 小さじ 1/2
水 …… 大さじ 1

《作り方》

- ① 白ねぎはみじん切りにし、しょうが・にんにくはすりおろす。
- ② 鶏肉に小麦粉と片栗粉をまぶし、180℃の油で揚げる。
- ③ 鍋にごま油を熱し、白ねぎ・しょうが・にんにくを炒め、Aの調味料を入れてたれを作る。
- ④ ②に③のたれをかける。

