

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、知識の習得を願っています。]

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】 **鶏めし** 給食週間に登場する大分県の郷土料理です!

(材 料) 4人分

精白米 …………… 3合	A	さとう …………… 大さじ1
塩 …………… 2.7g		しょうゆ … 大さじ2強
鶏肉 …………… 150g		みりん …………… 小さじ1
にんにく …………… 1かけ		油 …………… 小さじ1/2
ごぼう …………… 80g		

《作り方》

- ① ごはんは、塩を加えて炊いておく。
- ② 鶏肉は、小さめの角切りにする。にんにくは、すりおろす。ごぼうは、さがきにする。
- ③ 油を敷いて、にんにくを炒め、鶏肉を入れて炒める。
- ④ ごぼうを入れて炒め、Aで味をつける。
- ⑤ 炊きあがったごはんに④を入れて混ぜる。

