

大竹市学校給食だより

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



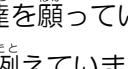
・健康にすごす



・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」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、勉強して偉くなつ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。

