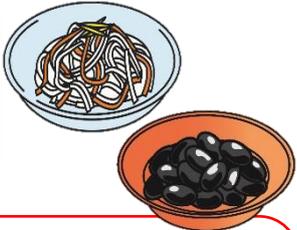


しょうがつりょうり あじ
お正月料理を味わおう

お正月に食べる料理には、新しい年を祝う気持ちや、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。給食に登場するお正月料理や食材には、どんな「理由」があるのかな？



紅白なます
人参の赤、大根の白がおめでたい紅白の水引きを連想させます。また、地中に根を張り、まっすぐに伸びる大根と人参を『家や家業の安定』という願いに重ねています。



松風焼き
表面だけにゴマが散りばめられ、裏面には何もなかったり、隠し事なくまっすぐに生きられるように願った料理です。



黒豆
まめに（元気に）働けるよう『無病息災』を祈っています。また、黒色は悪い気を払う色で、厄除けの意味もあります。

くわい
大きな芽がでることから『芽出（めでたい）』とされています。広島県は、くわいの生産量が日本一です。



ハマチ
成長に伴い名前が変わる出世魚で、出世と出生を連んでくれるとされています。給食では、「あたたハマチとレモン」を使用します。



他にもお正月に食べる料理がありますよ



雑煮→お餅は年神様へのお供え物です。新年に新しい命をいただき、心を入れ替えて一年を過ごせるよう願っています。



だて巻き→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。



こぶ巻き→こぶ巻きの「こぶ」が「よろこぶ」と同じ音の言葉で、おめでたいとされています。

田作り→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。



くりきんとん→きんとんは、漢字で「金団」と書き、財宝をあらわしています。

エビ→エビは加熱すると腰が曲がることから、長生きのお年寄りに例え、長寿を願っています。



れんこん→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。

🌱🐟🌸🍀【チャレンジレシピ】

くわいのからあげ



（材 料）4人分
くわい(小さいもの)……90g
揚げ油……………適量
塩……………少々

- 《作り方》
- ① くわいを洗って、よく水気をふきとる。
 - ② 180℃の油で3分～4分くらい揚げる。
（芽と皮はつけたまま揚げる。）
 - ③ 塩をふる。

