

給食だより

社会福祉法人 雫石保育園 令和5年1月

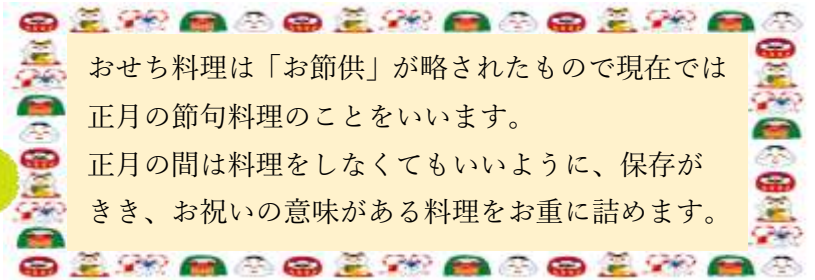
新年あけましておめでとうございます。

新しい年を迎え、ご家族で楽しく過ごされたことと思います。

新年早々、寒さも厳しいですが年末年始で乱れてしまった生活リズムを少しずつ整えていけたらいいですね。

いよいよ卒園・進級まで3ヶ月となりました。2023年も『食』を通して子どもたちの健やかな成長を見守っていきたいと思いますのでよろしくお願いいたします。

おせち料理の おはなし♪



おせち料理は「お節供」が略されたもので現在では正月の節句料理のことをいいます。

正月の間は料理をしなくてもいいように、保存がきき、お祝いの意味がある料理をお重に詰めます。

★おせち料理のそれぞれの名前と意味を知ろう★

～紅白かまぼこ～

かまぼこは「日の出」を象徴するものとして、元旦にはなくてはならないものです。

紅はめでたさと慶びを、白は神聖を表します。

～黒豆～

「まめ」は元来、丈夫・健康的を意味する言葉です。「まめに働き、まめに暮らせますように」という願いが込められています。

～昆布巻き～

昆布には「喜ぶ」の言葉にかけて、正月の鏡飾りにも用いられている縁起ものです。おせち料理には結び昆布や昆布巻にも使われます。

～数の子～

数の子はニシンの卵であることから、二親(にしん)から多くの子が産まれますようにという願いが込められています。

～えび～

えびの姿に例えて、長いひげを生やし、腰が曲がるまで長生きしますようにと、長寿を祈る食べ物です。

～栗きんとん～

漢字で「金団」と書くことから、黄金色に輝く財宝に例えて金運を呼ぶ縁起ものです。

おせち料理を詰める重箱の豆知識

おせち料理はめでたいことを重ねるという願いを込めて重箱に詰めます。基本は四段重ねで上から順に、一の重、二の重、三の重、子の重、と呼ばれます。四段目のお重を「四の重」と言わないのは「四」が「死」を連想させ、縁起が悪いとされているからです。詰め方や料理の組み合わせは地域や家庭、しきたりによって様々ありますが、最も代表的な詰め方を紹介します。

一の重...

黒豆、数の子、田作りなどの祝い肴

二の重...

伊達巻き、きんとんのような甘いものを中心

三の重...

魚やえびの焼き物などの海の幸を中心

子の重...

野菜類の煮物などの山の幸を中心