

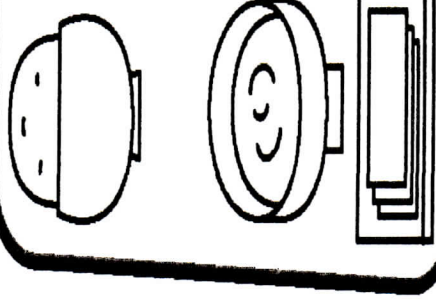


給食だより
28年1月号

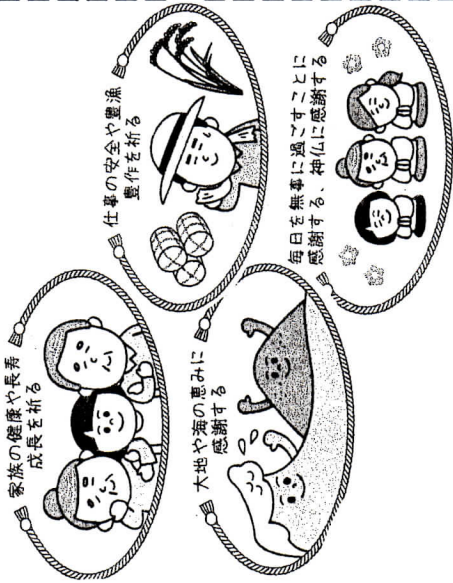
行事食くお正月とおせち料理

お正月は、1年間の幸せをもたらしてくれる歳神様を家庭で迎える大切な日です。そのため、1年間の幸せを願い、家族が集まって食事をします。そのときに食べるのがおせち料理で、神と食事をともにして福を招き、災いを打ち払うという願いが込められています。重箱に詰める料理や素材は、子孫繁栄や豊作の祈願、無病息災を願うなど、それぞれ意味を持っています。

年末年始は伝統的な食文化に触れる機会の多い時期です。人々が育んできた行事と行事食を子どもたちに大切に伝えていきましょ。新年も子どもたちが健やかに成長できることを願い、給食作りにも励みたいと思いますので、どうぞよろしくお願いいたします。



◎行事食に込められた想い◎



年中行事は食と関連するものが多く、各行事に特別な食べ物(行事食)が作られます。行事食を家族や親戚、地域の人など幅広い年代の人と一緒に食べることで、結びつきが強まるとともに、地域や家族に伝わる食の伝統や味を次の世代に受け継いでいく大切な時間となります。

◎おせち料理◎

おせち料理に入っている食べ物縁起物の料理です。

それぞれの食べ物に願いが込められています。

かすのこ…にしんという魚の卵。子孫繁栄の願い。

黒豆…まめに働き、まめにくらすますように。

田作り…田を作るということから、農作物の豊年や、家内安全などの願い。

伊達巻…だてとは粹なことで、勤勉などを意味している。

栗さんたん…きれいな黄色はお金を表し、お金がたまりますようにという願い。

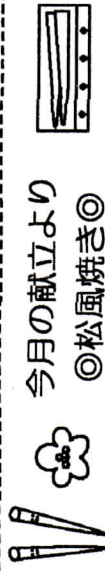
昆布巻…「よろこぶ」の「こぶ」から連想された料理。

お祝いの縁起物。

えび…茹でると曲がることから、腰が曲がるほど元気で長生きできますように。

れんこん…穴があって向こうが見えることから、先を見通せる年でありますように。

紅白かまぼこ…形が日の出に似ていることから、初日の出を意味している。



今月の献立より
◎松風焼き◎

- 〔材料〕大人2人子ども2人分
- ・鶏ひき肉…180g
 - ・長ネギ…50g (1/4本)
 - ・玉ねぎ…30g (1/6個)
 - ・パン粉…20g (大さじ7弱)
 - ・牛乳…30g (大さじ2)
 - ・卵…15g (1/3個)
 - ・砂糖…5g (小さじ1弱)
 - ・味噌…20g (大さじ1強)
 - ・白ゴマ…適量
- 〔作り方〕

- ① 長ネギ、玉ねぎをみじん切りにする。
- ② ボールに白ゴマ以外の材料を入れ、よく混ぜる。
- ③ 鉄板にクッキングシートをしき、②を乗せて形をととのえる。
- ④ 白ゴマをたっぷりかけて、170℃のオーブンで30分くらい焼く。
- ⑤ 食べやすい大きさに切って出来上がり。