



あけましておめでとうございます

一年の始まりであるお正月は、古くから大切に祝われてきました。おせち料理やごちそうを多くの人と囲むことは、感謝の気持ちや敬いを育みます。謙虚な心を持って自然、地域や他人と共に存する、そんな日本人の姿勢が現れるのが年中行事であり、その象徴がお正月なのです。給食では「ごまめ」「七草がゆ風」「栗きんとん」「さつま芋のあんこ添え」が登場します！



おせち料理

無病息災や子孫繁栄など健康や長寿の願いが込められ、幸せをもたらしてくれる縁起物の料理で、一つ一つに意味があります。

黒豆
黒は魔除けの色
まめに働き、
まめに暮らせるよ
うに

紅白かまぼこ
半円状の形は初日の出
を表わし、赤は魔除けを
白は清浄を意味する

海老
ひげが長く腰が曲がっている様子から「長寿」
脱皮を繰り返すことから「出世」を願う

栗きんとん
栗は「かち栗」から勝負運
きんとんは漢字で「金団」と書き、金運を願ったもの

ごまめ(田作り)
乾燥させた小魚を田んぼの肥料にしていたことから
豊作を願う

昆布巻き
「養老昆布=ようこぶ」で
不老長寿、「子生」の字を
あてて子孫繁栄を願ったもの

れんこん
穴から向こうが見えることから、将来の見通しがきくと縁起をつくる
たこ…多幸(たこう)
鯛…めでたい
数の子…子孫繁栄

お雑煮



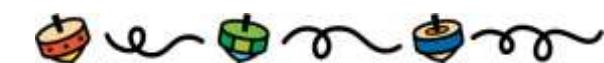
関東ではしょうゆ仕立てで角もち、関西では白みそ仕立てで丸もちが主流です。汁の味付けや具材の種類など地域や各家庭により違いがあります。気候や文化によって、その土地に見合った料理があるのも和食文化の特徴です。

みなさんのご家庭では、どんなお雑煮を食べますか？



七草がゆ

春の七草から自然の芽吹きをいただいて、お正月のごちそうで疲れた胃腸をいたわり、一年の無病息災を願います。



まつかぜや 松風焼き

材料	作りやすい量
鶏ミンチ	200グラム
木綿豆腐	100グラム
たまねぎ	50グラム
にんじん	25グラム
片栗粉	大さじ1と1/2
みそ	大さじ1
濃口醤油	小さじ1/2
酒	小さじ1
砂糖	小さじ2
油	小さじ1
いりごま	大さじ1

7日の給食に登場します！



作り方

- 豆腐は軽く水を切る。
- たまねぎ、にんじんをみじん切りにする。
- ひき肉に、豆腐、②、片栗粉、調味料を加えてよく混ぜる。
- 天板に油をひいて2cmくらいの厚さにならし、ごまをふって190℃で20分程度焼く。
- 切り分けて盛り付ける。

まつかぜや
松風焼きは表面だけにケシの実やごまをまぶした料理で、裏面には何もないことから「隠し事がない」=「正直に生きること」を象徴し、おせち料理にもも使われる縁起のよい食べ物です。