

給食だより

2013年



あおぞら保育園 あおぞら第2保育園 あおぞら谷津保育園

新年あけましておめでとうございます！

これからお正月を楽しむ会やマラソン大会、寒い季節ならではの行事がありますね。今年も子どもたちの心も体もすくすく育つような給食を作っていこうと思います！よろしく お願いします！

おせち料理



黒豆：まめ(忠実)に働き、まめ(健康)に暮らせることを願う

田作り：小魚を畑に肥料としてまいたことから、^{ごこく豊しじょう}五穀豊穰を願う

数の子：たくさんの卵を持つ数の子は子孫繁栄を願う

ごぼう：根を張ることから、家業が堅固になることを願う

伊達巻：^{だて}伊達は華やかさを表し、また、大事な文書や絵を巻きものにしていたことから文化の発展を祈る

紅白なます：お祝いの水引をかたどったもので、一家の平安を願う

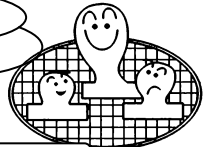
栗きんとん：“^{きんとん}金団”と書き、豊かな1年であるよう願う

昆布：“喜ぶ”の言葉にかけて、一家の発展を願う

海老：“腰が曲がるまで健康に”という長寿を願う

れんこん：先が見通せるように

家族の健康と幸せを願いながら
新年を迎えたいですね！



京都のお雑煮

〈材料〉 (大人2人・子ども2人)

- ・里芋 2個
- ・大根 30g
- ・人参 30g
- ・丸餅 4個
- ・だし汁 1000ml
- ・白みそ 90g
- ・糸かつお 適量

白みそがなければお家にある味噌で大丈夫です★



〈作り方〉

1. 里いもは皮をむき、塩もみしてぬめりを取る。大根はいちょう切り、にんじんは輪切り。だし汁500mlで、やわらかくなるまでゆでる。
丸餅は熱湯でゆでる。
2. 別の鍋にだし汁500mlを入れ沸騰したら、火を弱め白みそを加え、沸騰しないように汁を作る。
3. お椀に丸餅を入れ、里いも、大根・にんじんを盛りつけ、汁をはり、糸かつお、ゆずの皮をのせる。

★ちょっとひと工夫★

大根、人参は抜き型を使うと皮をむかずに済むので簡単です。

なんでお正月におもちを食べるの？

正月は1年の初め。家族の安全と円満(仲良く)、無病息災(健康であること)、学業の向上を願って、鏡餅の分身である小餅を入れた雑煮を食べて安心を祈りましょう。

日本全国、お雑煮はいろいろ

・餅のかたち

関西地方では丸餅、寒冷地や関東地方は角餅を使う傾向があります。

・汁の味付け

関西地方では白味噌、東日本ではすまし汁仕立てです。

・具材

具はその土地の産物が入ります。山村なら山の幸、漁村なら海の幸が盛り込まれます。