

# 給食だより 冬号

ハレルヤ保育園  
2021年1月5日(火)発行

あけましておめでとうございます。本年もよろしくお願ひいたします。楽しいお正月休みを過ごされたでしょうか？子どもたちの元気な姿を見ることができてよかったです。寒い日が続きますので体調管理には十分に気を付けましょう。

## おせち料理について

お正月に『おせち料理』を食べましたか？近年では行事食を食べる機会が少なくなってきたように感じます。重箱に詰められている料理、食材にはそれぞれ意味があります。今回はおせち料理の由来について紹介したいと思います。

### 黒豆

まめに健康に  
暮らせますように



### 煮しめ

家族仲良く暮らすことを  
願ひ様々な野菜と一緒に  
煮ることから



### れんこん

先を見通す  
(これから起きることを  
前もって考えられること)



### 昆布

よろこぶという  
お祝ひの意味



## おせち料理と食材の由来



### 里芋

子だくさん  
(親芋からたくさんの  
子芋がつくため)



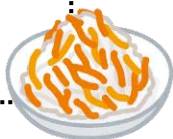
### ぶり

出世魚のぶりを食べることで  
立身出世を願ひ  
意味があります



### 紅白なます

お祝ひの水引きを  
かたどったもの



### えび

長生きをする  
腰の曲がった形をお年寄りに  
例えていることから



### 田作り

豊年豊作祈願  
江戸時代に高級肥料として片口  
いわしが使用されたことから



1/6(水)の給食ではお正月メニューとして

『大豆と昆布のごはん・ぶりの照り焼き・三色なます・だんご汁』そしておやつに『おやつ小魚(ごまめ)』を提供する予定です。子どもたちにおせちのいわれを理解することは難しいかもしれませんが、日本古来から伝わっている行事食を食べる経験を積んでほしいなと思います。

登園玄関口には今日の給食とおやつを展示しています。

お忙しいと思いますが、子どもたちと一緒に見ていただくと嬉しいです。また、給食ポストを設置しています。ご意見、ご要望がありましたらお寄せください。

