

# 給食だより

令和元年 12月 24日  
認定こども園 深江幼稚園  
給食室



今年も残すところ数日になりました。発表会も終わり、聞こえていた演奏や踊りの音楽が  
ならなくなり、余計に寒く感じます。お休みに入ると、年越しやお正月など日本の伝統行事や  
伝統料理にふれる機会が多くなります。ご家庭でも行事や料理の由来や意味をお話してみても  
いかがでしょうか。新しい一年のスタートを元気に登園出来るようにお休みの間も生活のリズムを  
整えてお過ごしください。

## ★料理の由来

お雑煮・・・お雑煮は一年の無事を祈りお正月に食べる伝統的な日本料理です。沖縄を除く日本各地で  
食べる風習があります。餅の形やダシ、具の種類にいたるまで、地方や家庭ごとに千差万別です。

餅は昔から日本人にとってお祝いや特別な日に食べる「ハレ」食べ物でした。  
そのため新年を迎えるにあたり、餅をついて他の産物とともに歳神様に  
御供えをしました。そして元日にその御供えをお下がりとしていただく  
のがお雑煮です。お雑煮を食べる際には旧年の収穫や無事に感謝し、  
新年の豊作や家内安全を祈ります。



お節料理・・・自然の恵みや収穫に感謝して節目節目で、神様に御供えしたものを「節供（せつく）」と言ひ  
御供えしたものを料理して、大漁や豊作を願って食べた料理を「御節供料理（おせくりょうり）」  
と言ひ、その後略され「おせち」と言われるようになったそうです。なので「おせち」を漢字で書くと  
「御節」になります。

数の子「子宝・子孫繁栄」  
田作り「豊作祈願」  
黒豆「無病息災」  
たたき牛蒡「安泰・開運」  
紅白かまぼこ「赤・魔除け、白・神聖」  
煮しめ「家内安全」



伊達巻き「学問・習い事の成就」  
栗きんとん「金運」  
紅白なます「平安・平和」  
菊花かぶ、海老「長寿」  
ブリ「出世」  
昆布巻き「不老長寿・子孫繁栄」

## ★一緒に作ってみませんか？

さつまいもは子どもたちにとって馴染みのある野菜です。うさぎ組になると、収穫後にさつまいもを使い  
クラスクッキングを行います。今のきりん組さんの時にはりんごや缶詰などの果物をきんとんで包んで  
フルーツきんとんを作りました。果物を入れすぎてラップで包めなくなったことなど思い出されます。

栗きんとん（8～10個）

さつまいも・・・大1本（500g）

砂糖・・・70～100g

バター・・・20g

塩・・・少々

栗の甘露煮・・・出来上がりの数分

①さつまいもは皮を剥いて一口大に切って水に漬ける。

②さつまいもを煮る。串が通ったら火を止めザルにあげる。（その時煮汁を  
取って置く）

③さつまいもに砂糖、塩、バターを合わせ漬す。硬いようなら煮汁を加える

④ラップにきんとんと栗の甘露煮をのせ、包みながら上部を絞る。

## ❖お知らせ❖

インフルエンザやノロウイルスが流行時期に入っています。ご家庭でも「手洗い・うがい」をして  
予防に努めましょう。

新年を元気に迎えください。