



給食だより

令和5年 12月28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。今年は季節関係なく、コロナやインフルエンザが流行し
いつどこで感染してもおかしくない状況でした。

園でも発表会前から嘔吐や発熱などが原因でお休みする子が多く、全員が元気で登園してくる
クラスは少なかったように思います。

12/29~1/3のお休みに入ると、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。かるたやすごろく、凧揚げなど
お正月らしい遊びを家族で楽しまれてははいかがでしょうか。新しい一年のスター
元気に登園できるように、お休みの間も生活のリズムを整えてお過ごしください。
笑顔のみんなに会えるのを楽しみにしています。



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
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
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」

七草粥

1月7日に春の七草を入れて炊いた粥を
食べる風習があります。春の七草とは「せり、
なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、す
ずな、すずしろ」のことです。この日に七草を
食べることで、その年の無病息災を願います。

せり・・・競り勝つ

なずな・・・撫でて汚れを除く

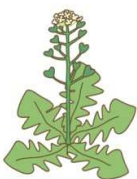
ごぎょう・・・仏体

はこべら・・・繁盛・はびこる

ほとけのざ・・・仏の安座

すずな・・・神を呼ぶための鈴

すずしろ・・・汚れなき清白



鏡開き

正月には年神様に鏡餅を御供えします。
その鏡餅を1月11日におろして「鏡開き」を
行ひ、しるこなどにして食べます。鏡餅を
小さくする時は、包丁などの刃物で切らずに
手や木槌などで割ります。これは「切る」
という言葉避けるためとされています。

園では焼いて砂糖醤油
で頂く予定です。



新年、元気にお会いしましょう