



年賀はがき

明けましておめでとうございます。

年末年始のお休みはいかがでしたでしょうか。一年のはじまりは、お正月のおせち料理や雑煮、七草がゆ、鏡開きのおしるこなど、伝統行事とともに行事食や郷土料理にふれる機会が多いかと思えます。保育園では、かわり七草がゆや雑煮がです。楽しみにしててくださいね。

今年もおいしい給食を作ります



1月給食だより

令和 6年 1月1日
篠崎保育園



お手紙は、給食室に飾っています。

先月、給食のメニューにコロッケができました。とてもおいしかったようで、ぞう組さんのみんなが「コロッケおいしかったよ」と手紙に絵を書いて届けてくれました。

とてもうれしかったです。



たくさんの願いを込めたおせち料理

おせち料理は、地域や家庭によって異なりますが、お料理や食材一つ一つにしっかりと意味が込められています。年の初め、家族で「これにはこんな意味があって……」とお話しながらいただくのもいいですね。

数の子

数の子のたくさんの卵に、子孫繁栄の願いを込めた。

なます

色の白いダイコンのように清らかな生活を願って。大地に根を張るダイコンのように家の土台がしっかりと築けるようにという願いも。

田作り

昔、田んぼの肥料にしたコイワシを干した物。稲の豊作を願って「田作り」という名前に。

伊達巻き

昔の巻物にかけ、文化の発展を願う。

エビ

エビの背のように、腰が曲がるまで長生きできるようにとの願いを込めた。

昆布巻き

「こぶ」を「よろこぶ」とかけ、おめでたい物とされた。



黒豆

家族みんながまめまめしく働き、元気に過ごせるようにと願いを込めた。

きんとん

金団と書き、財宝という意味。豊かな生活が送れますようにと願いを込めた。

※おせち料理の意味や由来は諸説あります。

七草がゆ

七草粥は、1月7日におかゆを作り、お正月のご馳走で疲れた胃腸をいたわり、不足した緑黄色野菜を補う意味や邪気を払い無病息災を願って食べられてきました。

