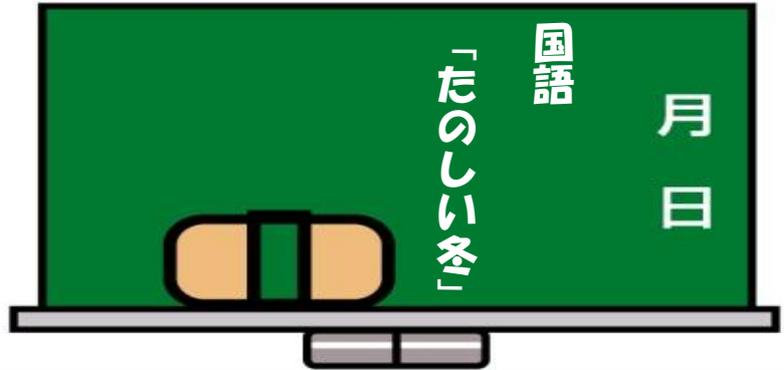
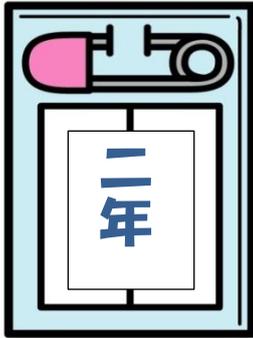




教科書の中から…

いただきます

1月



いらしたぞ
お正月さんが
つれて来た
きんとん
みかんに
黒いまめ
かまぼこ
おもちに
いらしたぞ
なつたぞ
おいでに
お正月さんが
お正月さんが
いらしたぞ
お正月さんが



お正月料理



かんれんごんだて
関連献立

くろまい
黒米ごはん

ぎゅうにゅう
牛乳

さわらのさいしょうや
さわらの西京焼き

なます

ぞうに
雑煮

しょうがつりょうり
お正月料理

そうに りょうり
といえば雑煮やおせち料理ですね。雑煮は、具の種類も様々で、味も

しょうゆやみそ、かくち、ちが
しょうゆや味噌など各地で違いがあります。共通して使うのは「餅」ですが、

かんとう しかく もち かんさい まるもち つか や つか ちいき つか ちいき
関東では四角い餅、関西では丸餅を使い、焼いてから使う地域とそのまま使う地域

にほん かくち ちいき かに
があります。このように、日本各地で地域や家庭ごとにいろいろな雑煮があります。

りょうり
おせち料理は、それぞれの料理に意味があります。黒豆は、まめで健康に暮らせる

ねが こ こうはく いろど ていばん
ように願いを込めて、紅白のかまぼこやなますは、めでたい彩りからおせちの定番

きん こばん しょうばいはんじょう きんうん
となりました。また、きんとんは、金の小判などにたとえられ、商売繁盛や金運

ねが とし
をもたらすといわれています。おせちに込められた願いのように、よい年になると

いいですね。

教科書には載っていない…

身近な食品の話

1月



平成25年1月 日()

献立

黒米ごはん

牛乳

鯖の西京焼き

なます

雑煮

お正月料理

おせちとは・・・

「おせち」とは、お節供（おせちく）の略で、暦の上の節句のことを指します。その時に食べる料理を「おせち料理」とよんでいましたが、現在では節句の中で一番初めに食べるのもっとも重要なお正月の料理をあらわすようになりました。お正月の神様、年神様に供える料理でもあり、家族の幸せを願う縁起のよい料理です。

おせち料理はいつごろからあるの？

平安時代に宮中で行われていた節供の行事に由来しています。江戸時代後期になって江戸の庶民も節供を取り入れるようになったため、全国的におせち料理の風習が広まりました。

雑煮について

地域や家庭ごとに味付けや具材が違うため、日本各地にはいろいろな雑煮があります。大きく分けると、関東はしょうゆ味の角餅、関西は白味噌で丸餅を使ってつくりまします。お正月の定番料理です。



なぜ重箱に入っているの？

めでたいことを重ねるといふ願いをこめて重箱に料理を詰めます。基本は四段重ねで、上から一の重、二の重、三の重、与の重とよびます。四段目を四の重とよばないのは、四が縁起の悪い数字だからです。

それぞれのおせち料理にこめられた願い

- ◎紅白なます・かまぼこ・・・紅白はおめでたい色の組み合わせ
- ◎かずのこ・・・子宝と子孫繁栄
- ◎えび・・・腰が曲がるまで長生きするように
- ◎黒豆・・・まめ（まじめ）に働き、まめ（健康）に暮らせるように
- ◎昆布巻き・・・「よろこぶ」の語呂合わせ
- ◎田作り・・・稲の豊作（五穀豊穡）
- ◎きんとん・・・「金団」と書き、金の小判にたとえ商売繁盛や金運をもたらすように

