

食べることは人とつながり生きること

# 給食だより

箕面保育園 給食室 2018年度1月号〈No.58〉



## 行事食で彩るお正月



あっという間に年末ですね！お正月と言えば見た目も鮮やかで、大勢で食べる楽しい行事食がたくさんありますね♪また、新年のお祝いの意味が込められたものや、1年間元気に過ごせるようお願いが込められた、縁起の良いものもあります。

みなさん、おせち料理はどのくらいご存知でしょうか？込められた意味を含め、いくつかご紹介したいと思います。



ぶり

出世魚

→出世を願う



だて巻き

巻物に似ている

→知識が増えるよう



紅白なます

紅白でめでたく、根菜の  
ように根を深くはるよう



海老

腰が曲がるまで  
長生きするよう



たたきごぼう

深く根をはり、  
繁栄するよう



田作り

田畑の肥料だった  
→五穀豊穣を願う



黒豆

黒く日焼けするほどマメに、  
勤勉で健康に暮らせるよう



栗きんとん

金団(きんとん)  
→金の布団で金運を願う

ひとつひとつの料理に意味が込められており、年の初めに見た目も美しい料理を食べる日本の素敵な文化。お子様とおせち料理を食べながら、その意味を伝えてあげてください♪

1月10日(木)の給食でも、おせちメニューを重箱に詰めて出したいと思っています！

お正月休みは美味しいものをたくさん食べてゆっくりお過ごしください。新年に元気な姿でみなさんにお会いできるのを楽しみにしています♡



## 日本の郷土料理をたべよう！



～福井編～

今月のご当地メニューは、福井県です。日本海に面した福井県では、カニやフグ、魚介類が特産物としてあります。福井で捕れた鯖を、京都の天皇に届けるために行列を作って通った道は“鯖街道”と呼ばれ、今でも多くの人に親しまれています。

真冬になると、家の二階から出入りしないといけなほど雪が積もる地域もありますが、みんな福井が大好きでとっても温かく、幸福度が日本一の都道府県なんです♡

### 献立

【給食】

- ・ごはん
  - ・鯖の浜焼き
  - ・きのこの梅和え
  - ・おおびら
- 【おやつ】
- ・油揚げの田楽



### おおびらってなあに？

鶏肉、ちくわ、にんじん、ごぼう、こんにゃくなどが入ったすまし汁です。

福井県では冠婚葬祭の時に欠かせない料理のひとつです。材料は1センチ角に切ることが多いですが、祝事や仏事により材料や切り方はさまざま。給食では食材を末広がり(いちょう切り)の形に切って、新年のお祝いの気持ちを込めたいと思っています♪



## 絵本の世界を

## 食べ物でたのしもう！



【バムとケロのにちようび】

〈あらすじ〉

料理が得意な「バム」といたずら好きな食いしん坊の「ケロ」が主人公の『バムとケロ』シリーズ。せっかくの日曜日なのに外は雨。2人は食べきれないほど山盛りのドーナツを作ります。想像するだけでわくわくしますね！お楽しみに～♪

1月25日(金) おやつ：バムとケロのドーナツ



今月のお弁当の日は4日(金)【全園児】です。  
お弁当箱の日は24日(木)【0・1～5歳児クラス】です。