



給食だより



令和5年度1月号
調布市立調和小学校
校長 武田美穂子

1月の給食目標 食文化を知ろう

冬休み中は、大晦日、正月、七草など日本の伝統文化に触れる機会も多かったのではないのでしょうか。



おせち料理の願いや意味を知ろう！

正月は、「歳神さま」をそれぞれの家にお迎えする大切な年中行事です。そして、1年の幸せを願い、歳神さまと共に家族でいただく食事がおせち料理です。おせち料理は、昔から、料理のひとつに、豊作や無病息災等の様々な願いを込めて作り、重箱に詰めて、大切に食べられてきました。地域や家庭によって違いがありますが、主な料理と込められた願いや意味について、見ていきましょう。

<p>くろまめ 黒豆</p>  <p>まめまめしく(まじめに)生活できるように</p>	<p>かまぼこ</p>  <p>日の出の形に似ているので、めでたさを表現</p>	<p>かすのこ</p>  <p>ニシンは多くのたまごを持つことから、子どもたちの願い</p>	<p>だてまき</p>  <p>巻物(書物)に見えることから、頭がよくなるように</p>
<p>たづく 田作り</p>  <p>昔は畑の肥料にイワシを使っていたことから、豊作を願う</p>	<p>きんとん</p>  <p>金色に見えることから、豊かな生活ができるように</p>	<p>こぶま 昆布巻き</p>  <p>「よろこぶ」の「こぶ」にかけて、めでたさを表現</p>	<p>えび</p>  <p>長いひげと腰がまがった姿から、長生きできるように</p>
<p>こうはく 紅白なます</p>  <p>紅と白の組み合わせで、家族の幸せや平和を表現</p>	<p>くわい</p>  <p>大きな芽が出ることから、「めでたい」や出世できるように</p>	<p>れんこん</p>  <p>穴から向こうが見えるので、先を見通せるように</p>	<p>ごぼう</p>  <p>しっかりと地に根づいた生活を送れるように</p>