平成 30 年（平成29 年度）

1月給食だより

魚津市役所こども課

おせち料理の“いわれ”を知ろう！

新しい年を迎え、ご家族で楽しく過ごされたことと思います。1 月は寒さも厳しく体調も崩しやすい月です。年末年始で乱れてしまった生活リズムを少しずつ整えるためにも、あたたかい朝ごはんをしっかり食べて、元気に過ごせるようにしていきましょう。おせち料理には、さまざまな“いわれ”（昔から言い伝えられてきたこと）があり、新しい年を祝う気持ちとみんなの健康や幸せを願う気持ちが込められています。お正月に“いわれ”を知って、その料理を体験してみましょう。

おせち料理のいわれ

食べ物の形や文字から想像して、線で結んでみましょう！

たべもの	いわれ・願い
だて巻き	長生きする
さといも	豊作（お米や野菜などがたくさん収穫できること）
エビ	祝う・えらくなる
くりきんとん	先を見通す（これから起きることを前もって考えられること）
黒豆	頭がよくなる
煮しめ	子だくさん
れんこん	まじめに働く
くわい	財産が増える
田作り	家族仲良く
こぶ巻き	出世する

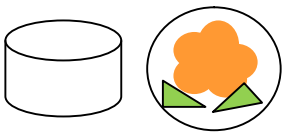
こたえ

だて巻き―**頭がよくなる**［巻物（書物）をイメージしている／卵を使っているので子だくさんの願いも］**さといも**―**子だくさん**［親いもからたくさん子いもがつくため］**エビ**―**長生きする**［腰の曲がった形をお年寄りに例えている］**くりきんとん**―**財産が増える**［漢字では「金団」と書いて財宝を表す］**黒豆**―**まじめに働く**［ま（じ）めに働く］**煮しめ**―**家族仲良く**［いろいろな野菜をいっしょに煮ることから家族仲良く暮らせることを願って］**れんこん**―**先を見通す**［穴が空いているから］**くわい**―**出世する**［大きな芽が出ることから］**田作り**―**豊作**［干した魚を畑の肥料に使っていたことから］**こぶ巻き**―**祝う・えらくなる**［コンブは「よろこぶ」というお祝いの意味／巻物の形からえらくなってほしいという意味も］

ケーキごはん

(材料)カップ 3～4 個

米	2 合
水	
塩鮭	20ｇ
にんじん	40ｇ
たくあん	20ｇ
さやえんどう	10ｇ
塩	少々

(作り方)

①鮭は焼いてからフレーク状にほぐしておく。
②たくあんはみじん切りにする。
③ご飯を 2 等分にし、一方にたくあんを、もう一方には鮭フレークを混ぜる。
④さやえんどうの筋を取り、色よく茹でたら半分の斜め切りにしてにんじんを花型に抜き、塩茹でする。
⑤プリン型の中にラップを敷き、たくあんご飯、鮭フレークご飯の順に詰めてから皿にあけ、その上にさやえんどうとにんじんの花を飾る。