



# 1月 給食だよ!



令和4年1月1日 幼保連携型認定こども園 中央文化保育園

❀あけまして おめでとうございます❀

今年度も残すところあと3ヶ月となりました。進級・卒園に向けて、1つずつお兄さんお姉さんになるみんなの成長の手助けとなるような給食を毎日作っていきたいと思います。

さて、昨年末は、年越しとんで締めくくった保育園の給食。

今月の献立にはおせち料理メニューを取り入れました。

今年の給食もどうぞお楽しみに(˘˘)!



## おせち料理のあれこれ

定番の正月料理といえば、おせち料理。おせちは1年の1番最初に食べる料理とされており、年神様を迎えるためのお供え物でもあります。そしておせち料理には様々な意味が込められています。

### 黒豆

「まめに心を配って生活する」  
「まめに暮らせるように」

### 田作り

カタクチイワシの稚魚を干したもので、刻んだものを田んぼの肥料にしていたことから、五穀豊穣を願う。

### 数の子

ニシンの卵である数の子は、多くの卵がついているため、子孫繁栄や子宝を願う。

### たたきごぼう

やわらかく煮たごぼうをたたき、身を開いて一年の開運の縁起をかついだものとされ、家の繁栄を願う縁起物である。

### 昆布巻き

昆布⇒よろこんぶ⇒喜ぶの語呂合わせで、縁起のよいことからおせち料理にも欠かせない料理。

### 栗きんとん

黄金色なので金運を呼ぶ縁起物である。漢字では「金団」となり、金銀財宝という意味がある。

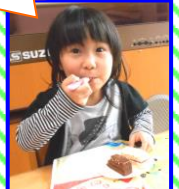
### ぼたんエビ

腰が曲がるまで丈夫という「長寿」の願いが込められ、海老の赤は魔よけの色とも言われている。



祝 50周年のケーキ♡

## ばんび組 (4歳児)の給食の様子



今日はお雑煮☆



おいしいな!

