



1月 給食だより

令和8年1月4日 南通りすこやか保育園



新しい年がはじまりました。今年も子どもたちの為に美味しい給食を作りたいと思います。
今年も1年よろしくお願ひいたします。

～おせち料理～

もともと節句の時に食べる料理という意味で、
現在は節句の中でも特にめでたいお正月に食べる料理を指すようになりました。
おせち料理は一般的に重箱に詰められますが、めでたいことを重ねるという願いも込められています。
また、正月三が日に料理をしなくていいという保存食の意味合いもあります。

代表的な料理は「祝い肴」「口取り」「焼き物」「煮物」「酢の物」の5種類で
全て揃えると20～30種類になるといわれています。

- ①祝い肴…黒豆、数の子、田作り(関西:叩き牛蒡)を指します
- ②口取り…かまぼこや伊達巻、栗きんとんなどを指します
- ③焼き物…鯛や鯛、海老などを指します
- ④煮物…昆布巻きや、れんこん、にんじん、たけのこなどの
お煮しめなどを指します
- ⑤酢の物…「紅白なます」や「酢ばす」などを指します

- 一の重:祝い肴・口取り
→子孫繁栄・無病息災
- 二の重:焼き物
→不老長寿・立身出世
- 三の重:煮物
→家庭円満・子孫繁栄
- 与の重:酢の物
→魔除け・家内安全
- 五の重:空箱
→福を詰める



さくらくみさんへ

- 1がつになったらきゅうしょくのりくえすと
めにゅーのあんけーとのおてがみを
くぱります。
- おうちのひととおはなししながらきめて
みてね。めにゅーがわからぬときは
ききにきてもいいですよ！
- めにゅーは3がつのこんだてになるので
なにがでてくるかはおたのしみに～♡



12月の給食

