

給食室からのお手紙

お正月の行事食

おせちは新年の幸せを願って食べるお正月の行事食です。それぞれの料理に意味が込められています。今日の「栗きんとん」は、黄金の色から、金運アップの願いが込められています。「幽庵焼き」は、子供の成長や仕事の成功を願って、出世魚のいなだを使いました。かきたま汁に入っている「紅白かまぼこ」は、初日の出の形に見えて縁起がいいです。日本の伝統的な食文化である「おせち」を大切にしていきたいですね。

くりきんとん

・いなだのゆうあんやき
・なのはなのちらしずし

かきたまじる

ほかにも…

くろまめ

まめ(まじめ)に
くらせるように

れんこん

しょうらいを
みとおせるように

タイ

「めでたい」の
ごろあわせ

こぶ
昆布まき

「よろこぶ」の
ごろあわせ