



30年度

岩間保育園(一般)

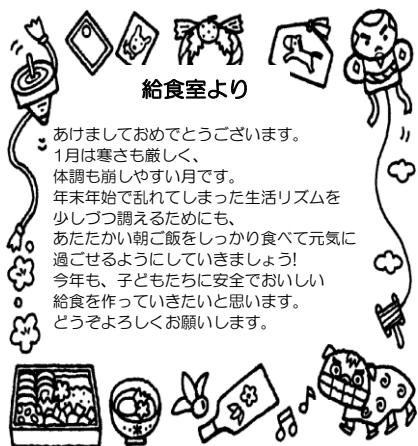
Main menu table with columns for date, day, breakfast, dish name, afternoon snack, ingredients, energy, and side dish.

- ★黄色文字は卵を使用しています。 ★青色文字は乳製品を使用しています。
★材料仕入れの都合により献立を変更する場合がありますのでご了承ください。
★アレルギーのあるお子様につきましてはメニューをアレンジしておだししています。
★22日はお誕生会で午後のおやつは誕生日ケーキです。
★マヨネーズハムベーコンウィンナーは卵不使用のものを使っています。

日本の行事・お正月とおせち料理

新しい年を迎えるお正月にいただく「おせち料理」は、昔から伝承されてきた年中行事の行事食です。
日本にはさまざまな行事がありますが、どのような意味があるのでしょうか。

Table showing average monthly intake of nutrients for children, including energy, protein, fat, calcium, iron, vitamins, and salt.



●おせち料理●

おせち料理に入っている食べものは縁起物の料理で、それぞれ願いがこもっています。

- かずのこ にしんという魚の卵なので、子孫繁栄の願い。
黒豆 まめに働き、まめに暮らせませうように。
田作り 田を作るといことから、農作物の豊年や、家内安全などの願い。
伊達巻 だてとは粋とされ、勤勉などを意味しています。
栗きんとん きれいな黄色はお金を表し、お金がたまりますようにという願い。
昆布巻き よろこぶのこぶとなり、お祝いの縁起物です。
えび えびは茹でると曲がります。腰が曲がるほど元気で長生きに。
れんこん 穴があって向こうがみえます。先を見とおせる年でもありますように。
紅白かまぼこ 形が日の出に似ているので、初日の出を意味します。

作ってみよう！おせち料理

★カリッポリッ田作り★

小さい魚でありながら、頭から尾までをいただく縁起のよい料理で、カルシウムもしっかりと摂取できるおせち料理のひとつです。

<材料 4~5人分>



田作り...30g
砂糖...大さじ1
しょうゆ...大さじ1弱
みりん...小さじ2
白ごま...少々

<作り方>

- 1) フライパンで田作りを焦がさないように途中で一つ取り出し、ぽきっと折れるくらいで取り出す。
2) ①のフライパンをきれいに拭き、調味料を煮立たせ、田作りを戻して絡め、温かいうちににお血などに掛けて冷まし、ごまをふりかける。

