

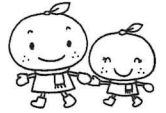
給食室だより



令和7年1月1日 柳辻こども園

新年あけましておめでとうございます。

新しい年も子どもたちが健やかに成長していけるよう、
給食室一同安心・安全に気を付けて、がんばっていきたいと思っています。



今年もどうぞよろしくお願いいたします。



お正月にお雑煮



どうして食べるの？

お雑煮を煮るときは若水（元旦に初めて汲む水）を使う。これで1年の邪気が払えるともいわれています。

「ハレの日」に食べるおめでたい食べもの

日本では昔から神様のお供えとしてお正月にお餅を飾る風習があります。そのお餅を家族で分け合って食べることで一年を無病息災で過ごすことが出来ると言われています。



★お雑煮の豆知識★



いろんな由来があるんだね！

<お餅の意味>

- ・丸餅は家庭円満
- ・餅はよく伸びるため、長生きの象徴
- ・のし餅を切った角餅は、敵をのす（倒す）
- ・角餅は、土蔵が建つことから家が栄える

<具材の意味>

- ・里芋は子芋をつけるため、子孫繁栄
- ・大根は角が立たないように丸く切って、家庭円満に過ごす
- ・人参は赤色が魔除けの効果



一年のはじまりにふさわしい縁起物のお雑煮。こども園でもお正月会（1月8日）に合わせてひまわり、つくし、たんぽぽ組の子どもたちはおやつにお雑煮を食べます。京野菜の1つで1月が旬の金時人参と大根を入れて白味噌仕立てで作る予定です。みんなでいただいて幸せいっぱい的一年にしましょうね。お楽しみに♪

大豆を蒸して作る白味噌は熟成期間が短く、麴の甘味で口当たりがまろやかなことが特徴です。うさぎ組は白味噌のお味噌汁を楽しみます。

