

小学校

1月12日の
ときめき給食

- ごはん
- 雑煮
- ぶりの照り焼き
- 黒豆



こんかい

今回のときめきポイント



しょうがつりょうり
今回のテーマは「お正月料理」です！

ぞうに 雑煮

ぞうに お雑煮は、おもちが入った汁物のことを言います。

がんたん がつついたち あさ かみさま そな に
元旦（1月1日）の朝に神様へのお供えを煮て
食べたのが始まりだといわれています。

にほんかくち しゅるい ぞうに
日本各地では、いろいろな種類のお雑煮が
食べられています。関東地方はしょうゆ味のお汁に
しかく つか わたし す かんさいちほう しろ
四角いおもちを使い、私たちの住む関西地方は白みそ
あじ する まる つか おお
味のお汁に丸いおもちを使うことが多いです。

みなさんのおうちでは、
どんなお雑煮を食べましたか？



りょうり おせち料理

おせち料理とは、お正月に食べる
いわ りょうり
お祝い料理のことです。

おせち料理に使われる具材には、それぞれおめでたい
いみ や ねが
意味や願いが込められています。



かずのこ

かずのこはニシンという魚のたまごです。ニシンは子どもをたくさん産むので、子孫
はんえい のねが
繁栄の願いが込められています。

くろまめは、「まめ」に働く、「まじめ」に働くという願いが込められています。



くろまめ



ごまめ

ごまめ（田作りともいいます）を田んぼにまくと、稲がよく実ったことから五穀
ほうじょう のねが
豊穰の願いが込められています。

くるくる巻きの形が昔の書物の形に似ていることから、知識が増えるようにとの
ねが
願いが込められています。



たまご

