

扇小レポート 700 おせち料理

給食調理室の前に貼ってありました。給食ニュース。

おせち料理の特集です。

どんな物が入っているか、読むと分かりますね。

『少年写真新聞』
Juniors' Visual Journal
<https://www.schoolpress.co.jp/>

給食ニュース

正月の行事食 おせち料理

何が入っているのかな?

田づくり
いわしを田の肥料に使ったことから、五穀豊穣を願ったものです。

黒豆
「まめ」(健)に暮らせるようにと、無病息災を願ったものです。

数の子
にしんが多く卵を産むことから、子孫繁栄を願っています。

たたきごぼう
ごぼうが根を張るよう、東洋・東洋の食事を願ったものです。

伊達巻き
普段に似た紙から、文化・學問・知識を育むことを願ったそうです。

きんとん
「きんとん」は、青色の財宝をあらわし、吉運を願ったといわれています。

白かまぼこ
おめでたい紅白で、吉慶を願ったといわれています。

こぶ巻き
こぶを「福ぶ」とかけて、運起をねらいでいます。

今、正月の行事食として知られるおせち料理では、多種な食材が使われます。郷土に詰められた複い肴、口取りなどは、郷土のよい意味や、願いが込められた料理です。家庭や地域によっては、食材や料理が異なるので、込められた願いや作法を食べてみましょう。

どれもおいしい物ですが、皆さんは何が好きですか？