



きゅうしょくだより

さくら保育園 R4.1.4



あけましておめでとうございます



今年も、「食」を通して子どもたちの健康と成長を願い、安心安全でおいしい給食を作っていきますので、どうぞよろしくお願い致します。



日本の食文化の特徴



日本には、普段通りの生活を送る「ケの日」と、特別な「ハレの日」があります。そして「ハレの日」には2種類あり、ひとつは正月のような季節ごとにめぐってくる年中行事。もうひとつは、お誕生日や還暦などの人生の節目に行われる行事です。行事の際には、普段と違うその時ならではの食事をいただく風習があり、それが日本の食文化の特徴のひとつです。

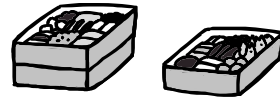
★普段通り「ケの日」の食事★

食事を通して正しい味覚や栄養バランスを学ぶ



★特別な「ハレの日」の食事★

食事を通して邪気をはらう・健康長寿を願う



お正月は、新しい年の神様を迎え、新たな1年の幸せを願う日です。「おせち」は、その神様へのお供え物と言われています。家族が集まって、神と食事を共にして福を招き、災いを打ち払うという願いが込められています。

家族の健康や長寿
成長を祈る



仕事の安全や豊漁
豊作を祈る



毎日を無事に過ごすことに
感謝する、神仏に感謝する



大地や海の恵みに
感謝する



～おせちに入っている料理～

- ・**かずのこ** ……子宝・子孫繁栄の願い。
- ・**黒豆** …… マメ(まじめ)に働き、マメ(健康)に暮らせますように。
- ・**田作り** …… 田を作るということから、農作物の豊年や、家内安全の願い。
- ・**伊達巻** …… 伊達巻の形が巻物に似ていることから文化の発展または、学問や習い事の成就を願う。
- ・**栗きんとん** …… きれいな黄色はお金を表し、金運を願う。
- ・**昆布巻き** …… よろこぶの「こぶ」となり、お祝いの縁起物。
- ・**エビ** …… 茹でると曲がることから、腰が曲がるまで元気に、長生きするように。
- ・**れんこん** …… たくさんの穴があることから、(将来の)見通しが良いという縁起物。
- ・**紅白かまぼこ** …… 形が日の出に似ている。また、紅白で縁起が良いとされる。

