



しょくいくだより

1月号
2017年12月27日発行
社会福祉法人
国立保育会
富士本保育園

寒さが一段と身に染みるこの季節ですが、子ども達は元気に遊んでいます。
来年も安全でおいしい給食を作れるよう、調理室一同励んでいきますのでよろしくお願い致します。
今回は、お正月に欠かせないおせち料理のいわれについてご紹介します。



「おせち」は「御節」と書きます。「節」とは神様をお祭りする日のことで、お正月は一年の中でも年神を迎える大切な時です。また、おせち料理を重箱に詰めるのは、「福が重なる」「めでたさが重なる」という願いからです。新年を祝うためのおせち料理には、一つひとつに様々な意味や願いが込められています。

伊達巻



「伊達（だて）」は華やかを意味します。
巻き物は書物に通じ、知識や文化の発展を願います。

田作り



イワシを田の肥料にすると豊作になったことから、豊穰を願う料理です。別名「五万米（ごまめ）」。

栗きんとん



古来より、戦の勝利祈願に食べられていた「勝栗」に通じる縁起物です。きんとんは「金団」と書いて蓄財を願います。

黒豆



まめに（勤勉に）働き、まめに（健康に）暮らせるよう願いが込められています。また、黒は魔除けの色でもあります。

1月7日は七草粥を食べる風習があります。七草粥は、中国伝来の「人日（じんじつ）の節句」の行事食。1月7日に7種の若菜を入れた汁物を食べて無病息災を願う風習に由来します。

また、お正月のごちそうに疲れた胃腸をいたわるという意味合いもあります。

保育園でも1月5日のおやつに七草粥を提供します。

春の七草 せり、なすな（ぺんぺん草）、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな（かぶ）、すずしろ（大根）



～今月のレシピ～

☆☆ココアちんすこう☆☆



<材料> (5人分)

- ・小麦粉 85g
- ・純ココア 2.5g
- ・砂糖 35g
- ・サラダ油 30g

<作り方>

- ①小麦粉と砂糖を合わせてふるう
- ②砂糖を加えて混ぜる
- ③サラダ油を加えて混ぜる
- ④生地がまとまってきたら、成型する
- ⑤180℃に予熱したオーブンで10分焼く