



給食だよ

気づけば今年も残りあと少し。振り返ると、あっという間の一年でした。年末は忙しさのためにあれこれ手間をかけることも少なくなりがちですが、お子さんと一緒に大掃除をしたり、おせち料理などお正月の準備をしたりして、昔からの日本の風習を伝える良い機会にしましょう！

「目」から楽しむクリスマス

もうすぐ子どもたちの大好きなクリスマスがやってきます！親子で一緒に、鮮やかな食卓でクリスマスを素敵な思い出にしましょう！



トナカイバーグ
ポテトサラダ

プチサントはカラフルなピックでかわいさアップ☆
今回はチーズを挟みましたが、ポテトサラダで作っても美味しそうですね！
蓮根で角を作ってワイルドトナカイの出来上がり！

鮭・玉子・塩昆布の三種類のおにぎりでクリスマスリースを作りました！
星型の人参や、丸く切ったチーズで雪を表しても素敵ですね！
半分に切ったウィンナーで鈴を作ると、より本格的になるかも？



チョコツリー

ポッキーにチョコレートをたらして冷やすだけで、あっという間にクリスマスツリーの出来上がり！
アラザンで自分だけのクリスマスツリー作りを楽しみました！まるごと食べることができ美味しかったです！

ホームページに給食だよをカラーで載せています！よかったらご覧ください！



おにぎリース

かわいい見目で子どもたちを釘付けに！！
苦手なお野菜も「食べてみたい」と思うきっかけにつながるかもしれませんね☆



おせちってなんで食べるの？

お正月の楽しみのひとつである「おせち料理」。おせち料理には、一つ一つ願いが込められているといわれています。料理に込められた願いを知って、素敵な一年を迎えましょう！

黒豆

黒く日焼けるほどマメに、
勤勉で**健康**に暮らせるように

田作り

片刈ワシを農作物の肥料として使った田畑が豊作になったことから、
「五穀豊穡」を願う

たたきごぼう

地中深くに根が入って
いく牛蒡のように、
深く根を掘り
繁栄するように

紅白かまぼこ

赤は「**魔除け**」
白は「**清浄**」

数の子

ニシンの腹子である数の子は、
二親（にしん）の子に通じ、
卵の数が多いことから
「子孫繁栄」を願う

ぶり

出世魚のぶりで
出世を願う

伊達巻

巻物に似た形から、
知識が増えるように

栗きんとん

栗は昔から「勝ち栗」と
呼ばれる縁起もの
きんとんは「金団」と書き、
黄金色に輝く財宝にたとえ

海老

長生きの象徴
海老のように腰が曲がるまで
長生きすることを願う

蓮根

穴が開いていることから
将来の見通しがきくように

鯛

めでたい！赤色が慶事にふさわしく、
堂々とした姿で**ハレの食卓**に
ふさわしい魚として好まれている

昆布巻き

「こぶ」は「よろこぶ」
に通ずるとして
縁起がよいとされている

里芋

子芋がたくさんつくことから、
「子孫繁栄」を願う

くわい

大きな芽が出てめでたい！
子球がたくさんつくので
「子孫繁栄」を願う

小肌栗漬

出世魚の小肌に将来の出世を願う
栗はクチナシで黄色く染め、
「五穀豊穡」を願っている

八つ頭

頭となって**出世**するように

ちようぎ

「長老喜」「千世呂木」と書き、**長寿**を願う

錦玉子

黄身と白身が金と銀に
例えられ、二色（にしき）が錦に通じ
華やかさとあでやかさを演出する

紅白なます

紅白めでたく、祝いの水引にも通じる
根菜のように深く根をはるように

菊花かぶ

冬が旬のかぶを、おめでたい菊花のように飾り切りしたもの
赤く染めて、紅白の酢の物に
仕立てることもある

年々、おせち料理は華やかになり、種類も豊富になってきました。たくさんの工夫を楽しむことも大切ですが、一年の幸せを願った日本の伝統的なおせち料理をこれからも継承していきたいですね。