



令和5年12月22日 市場こども園

#### 2024年もよろしくお願いいたします。

今年も大変お世話になりました。日に日に成長し、体も大きくなって体力もついてきて、毎日元気いっぱ いもりもり食べてくれて調理室でも喜んでいます♪

来年もおいしい給食やおやつを提供できるよう頑張ってまいりますので、よろしくお願いいたします!



## お正月の食文化

#### レンコン

先が見通せる 明るい未来になりますように。

#### 昆布巻き

『こぶ』が "よろこぶ"と 同じ音の言葉なので、 おめでたいとされて います。





料理ですね。おせち料理には無病息災、 長寿、豊作、子孫繁栄など一つ一つの料 理に意味が込められています。様々な願 いや意味が込められた料理を食べながら

1年の幸せを願いましょう☆



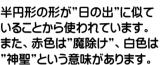






『金団』と書き、財宝という意味です。 今年も豊かな生活が送れますように という願いがこもっています。

### 紅白かまぼこ



数の子

我が家が これからも 子どもがたくさん 生まれて代々栄えます ように、という意味が あります。

I#(

かまぼこか

家族みんなが今年も1年まめで元気に 過ごせますように、働けますようにと いう願いがこもっています。

# 日本全国郷土料理の派

## 今月は…

# 细监



「味噌煮込みうどん」や「味噌おでん」、「味噌カツ」な どと並んで、愛知県民に親しまれているのが「煮味噌」であ る。「味噌煮」とも呼ばれるこの料理は、その名の通り、さ まざまな具材を味噌で煮返しながらつくる。家庭によってそ の味やつくり方が異なり、バリエーションは非常に多い。煮 物のようにして食べるところもあれば、汁を多めに鍋や味噌 汁のようにして食べるところもあるが、根菜がよく使われる こと、一度に沢山つくることなどが共通している。



厚さ1mm、幅7から8mmほどの平たいうどんを 「きしめん」という。県内全域で食べられる愛知 県のソウルフードであり、現在の刈谷市の名物 だった平打ちうどん(ひもかわと呼ばれていた)

がルーツであるといわれている。愛知県で「きしめん」が浸透した 理由として、うどんよりもつゆの味が染みやすく、しっかりした味 付けが好きな県民の好みに合ったからではないかといわれている。 昔ながらのつくり方では、つゆはムロアジとたまりで味付けをする。 これは平たい麺のため口に含んだ時に味が薄く感じられることから、 汁はしっかりとした味付けにする必要があったからだといわれる。



「鬼まんじゅう」は、戦中、戦後の食糧難の 時代に、比較的手軽に手に入ったさつまいもと 小麦粉を使ってつくられ、米の代わりの主食と して広まった。角切りにしたさつまいもの角が ゴツゴツ見える様が、鬼のツノや金棒を想起さ せたことからこの名がついたといわれる。