



令和5年12月22日
市場こども園

給食だより

2024年もよろしくお願いたします。

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。



きんとん



『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。

わたし
おもち♡



ぼく
かまぼこが
すき



黒豆



家族みんなが今年も1年めで元気に
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。

紅白かまぼこ



半円形の形が“日の出”に似て
いることから使われています。
また、赤色は“魔除け”、白色は
“神聖”という意味があります。

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。

日本全国郷土料理の旅

今月は…

愛知県



煮味噌

「味噌煮込みうどん」や「味噌おでん」、「味噌カツ」などと一緒に、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。



きしめん

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



「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り、米の代わりに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。