

パクパクだより

2007年 1月

明照保育園

明けましておめでとうございます。皆様にとって、よい一年になることを願っております。

ところで、近年、お正月の様子が大きく変わってきました。大型スーパーやコンビニなど、元旦からオープンする店が増え、普段の休日と同じようになっていたり、お正月の過ごし方が多様化したりすることで、お正月独特の文化が失われつつあるように感じます。時代の流れとはいえ、古来より代々と伝えられてきた多くの文化が失われることは寂しいものです。

パクパクだよりを通じて、子ども達に伝えていきたい食文化もご案内していきたいと思います。

日本の食文化 おせち料理

お正月の文化の一つとして、「おせち料理」があります。家庭で作る機会が少なくなっているとも言われていますが、年の初めをお祝いして食べるお節料理には、多くの願い事が込められています。今回のパクパクだよりでは、おせち料理の食品のいわれについて、ご案内します。

黒豆

「まめ」に、元気に過ごすように願います。

きんとん(金団)

色から小判に見立て、お金に恵まれ、家族の繁栄を願います。

数の子

子宝に恵まれることや、子孫繁栄を願います。

昆布巻き

「喜ぶ」に通じ、安泰に暮らすことを願います。



田作り(ごまめ)

豊作を祈ります。いわしは、田畑の肥料にも使われていました。

紅白なます

紅白は祝いの色。

鯛

「めでたい」に通じます。

えび

えびの姿から、腰が曲がるまで長生きするように願います。

紅白かまぼこ

日の出を見立て、慶びや神聖さを表します。

古来より受け継がれてきた日本の食文化が失われつつあります。地域、家庭の文化である行事食について、積極的にお子さんに教えてあげてください。食文化を次の世代に伝えることも、食育の一つになります。

いろをぬって
みよー!!

材料(4人分)と作り方

わかさぎ	12匹
しょうゆ	小さじ1
酒	小さじ1
かたくり粉	大さじ2
カレー粉	小さじ1/4
揚げ油	適量

1. わかさぎは、さっと水洗いして、しょうゆ・酒で下味をつける。
 2. かたくり粉とカレー粉を混ぜ合わせ、わかさぎにまぶす。
 3. 余分な粉を落とし、油で揚げたら出来上がり!!
- ※ 青のり風味や、から揚げ粉を使ってもおいしいです。頭から食べることが出来るので、カルシウムたっぷりですよ。

親子でクッキング

1がつのメニュー

わかさぎのカレー風味