



給食だより

令和7年 12月27日
認定こども園 深江幼稚園
給食室

今年も残すところ数日になりました。今は季節関係なく、コロナやインフルエンザが流行したりマイコプラズマやりんご病に感染する子もいました。嘔吐下痢は少なく、園でもご家庭でも感染予防に努められている結果だと思えます。

今年12/28~1/4の長めのお休みになりますが、新しい一年のスタートを元気に登園できるように、お休みの間も生活のリズムを整えてお過ごしください。
笑顔のみんなに会えるのを楽しみにしています。



行事食で季節を感じましょう

お雑煮・・・お雑煮は一年の無事を祈りお正月に食べる伝統的な日本料理です。沖縄を除く日本各地で食べる風習があります。餅の形やダシ、具の種類にいたるまで、地方や家庭ごとに千差万別です

餅は昔から日本人にとってお祝いや特別な日に食べる「ハレ」食べ物でした。そのため新年を迎えるにあたり、餅をついて他の産物とともに歳神様に御供えをしました。そして元日にその御供えをお下がりとしていただくのがお雑煮です。お雑煮を食べる際には旧年の収穫や無事に感謝し、新年の豊作や家内安全を祈ります。



お節料理・・・自然の恵みや収穫に感謝して節目節目で、神様に御供えしたものを「節供（せつく）」と言い、御供えしたものを料理して、大漁や豊作を願って食べた料理を「御節供料理（おせくりょうり）」と言い、その後略され「おせち」と言われるようになったそうです。なので「おせち」を漢字で書くと「御節」になります。

数の子「子宝・子孫繁栄」
田作り「豊作祈願」
黒豆「無病息災」
たたき牛蒡「安泰・開運」
紅白かまぼこ「赤・魔除け、白・神聖」
煮しめ「家内安全」



伊達巻き「学問・習い事の成就」
栗きんとん「金運」
紅白なます「平安・平和」
菊花かぶ、海老「長寿」
ブリ「出世」
昆布巻き「不老長寿・子孫繁栄」

七草粥



1月7日に春の七草を入れて炊いた粥を食べる風習があります。春の七草とは「せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな、すずしろ」のことです。この日に七草を食べることで、その年の無病息災を願います。

鏡開き



正月には年神様に鏡餅を御供えします。その鏡餅を1月11日におろして「鏡開き」を行い、しるこなどにして食べます。鏡餅を小さくする時は、包丁などの刃物で切らずに手や木槌などで割ります。これは「切る」という言葉を避けるためと言われています。

冬も水分補給に努めましょう

寒い冬は、夏と比べて喉の渇きを感じにくいので、積極的に水分を取るようにしましょう。温かい麦茶やスープなどがおすすめです。



新年、元気にお会いしましょう