

新年あけましておめでとうございます！

新しい一年が、お子様にとって、また保護者の皆様にとって笑顔たくさん的一年になりますようお祈り申し上げます。
また、寒さが一段と厳しくなり体調を崩しやすい季節です。子どもたちの体調管理に勤め、皆で元気に過ごせるように心掛けていきたいと思っております。本年もよろしくお願いいたします。



「正月」とは、1月1日から1月7日の松の内や1月15日の小正月までを指すのが一般的です。
元旦には「年神様」(としがみさま)という新年の神様が、1年の幸福をもたらすために各家庭にやってくるかとされています。
年神様は子孫繁栄や五穀豊穡に深く関わり、人々に健康や幸福を授ける神様で、「正月様」、「歳徳神」(としとくじん)とも呼ばれています。

多くの方がお正月を家族で過ごし、当たり前のようにおせちを食べたり、お年玉のやりとりをしたりしていますが、一つひとつのものごとにも大切な意味が込められています。

おせち料理の意味



黒豆…マメに勤勉で健康に暮らせるようにという意味が込められています。

伊達巻…巻いた形状が書物や掛け軸を連想させるため、知性や文化の発展や学業成就の願いが込められています。



栗きんとん…鮮やかな色が小判や金塊に似ているため、金運の上昇の願いが込められています。



また、栗を臼(うす)でついて皮をむく作業を「搗つ(かつ)」ということから、「勝ち栗」と呼ばれ勝負に強い縁起物とされています。

エビ…「海老」の漢字は、長いヒゲを老人に例えたことに由来します。加熱した海老は腰が曲がった形になるため、長寿の象徴とされており縁起の良い食べ物です。



紅白なます…大根や人参のほかにかつて生の魚を使用したことに由来します。色合いと形が祝いの飾りに使用する「水引き(みずひき)」に似ているため、縁起がよいとされています。

七草粥



七草粥は、無病息災や長寿健康を祈願して食べられるものです。お正月で疲れた胃腸を回復させる効果もあります。

せり: 水辺の山菜で香りがよく食欲増進。

なずな: 別称はペンペン草。ビタミンkが豊富。

ごぎょう: 別称は母子草。風邪予防にも。草餅の食材として利用されていました。

はこべら: 目によいビタミンAが豊富で、腹痛の薬にもなりました。

ほとけのざ: 別称はタビラコであり、食物繊維が豊富。

すずな: カブのことで、ビタミンが豊富。

すずしろ: ダイコンのことで、風邪の予防にも。

今月の世界の料理

今月の世界の料理はフランスです。

フランス料理は世界三大料理のひとつとされています。幅広い食材を使用することが特徴で、鴨や子羊、また、日本人にはなじみのない鳩やウサギ等も食べられます。さらに、彩りや盛り付け方が工夫された美しい見た目も魅力的です。

保育園ではプレロティ、ラトウイユ、ジュリエンスープを食べやすくアレンジして提供します。

プレロティ…ローストチキン

ラトウイユ…野菜の煮込み料理

ジュリエンスープ…千切り野菜のスープ

