



令和8年 1月  
認定こども園 八幡こぼと園

新年あけましておめでとうございます。まだまだ寒い季節ですが、よく食べ、よく動き、しっかりと寝て、免疫力を高めながら、お正月で乱れてしまった生活リズムを整えていきましょう。新しく迎えた年も、心身ともに健やかに、すくすく成長してほしいと思っています。本年も、安全で美味しく、子どもたちが笑顔になれる給食を作ってまいりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

#### <松風焼き>

表面にはごま、裏には何もついていない料理なので、裏に何も無いということは隠し事がなく、正直であるという意味で縁起の良い料理です。

#### <栗きんとん>

黄金色に輝く財宝に例えて、豊かな1年を願う料理です。また、「勝ち栗」といって、縁起が良いとして尊ばれています。

#### <なます>

生の魚介と大根、人参と酢で作ったことから、「なます」という名がつけられました。今は生の魚介の代わりに、干柿や昆布、ゆずの千切りが用いられます。

#### <ごぼう>

ごぼうの根は、大地を張ることから、「家の土台が揺らがないように」と願った食材です。

#### <れんこん>

たくさんの穴があることから、将来の見通しが良いという縁起を担いだ食べ物です。

#### <昆布>

「喜ぶ」に通じるとされる縁起物です。

#### <黒豆>

黒は「魔除けの色」で、豆は「まめ」に暮らせるようにと願う料理です。

#### <田作り>

五穀豊穡を願い、小魚を田んぼの肥料にしていたことから、この名がついたそうです。

#### <かまぼこ>

紅を担っている薄桃色の部分は「めでたさ」や「魔除け」の意味を持っており、白色の部分は「神聖さ」や「清浄」の意味を持っています。また、半円状は「初日の出」をイメージしており、1年の始まりである元旦には欠かせないものです。

### 春の七草について

七草がゆは、「無病息災」や「1年間元気に過ごせますように」という願いが込められています。七草には栄養がたっぷり含まれていて、お正月の間に食べすぎて疲れた胃には、とても良い食べ物です。園では、1月7日の給食に“七草風ごはん”として提供します。子ども達が今年も1年間元気いっぱい過ごせるように、心を込めて作ります！

※七草の種類や風習は、地域によって違います。

