

令和8年 1月
認定こども園 八幡こばと園

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つてまいりますので、どうぞよろしくお願ひいたします。

＜松風焼き＞

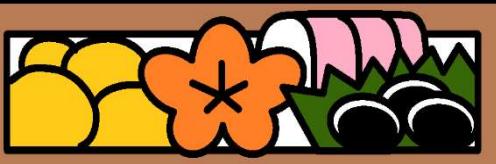
表面にはごま、裏には何もついていない料理なので、裏に何もないということは隠し事がなく、正直であるという意味で縁起の良い料理です。

＜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、人参と酢を作ったことから、「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。



✿お節料理✿

もともと「お節」とは、神様にお供えしてから、みんなで食べる料理のことをいいましたが、今ではお正月料理のことをさすようになりました。おせちの中身の料理にはそれぞれに意味があります。

＜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＞

五穀豊穣を願い、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年間元気いっぱいに過ごせるように、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。

