



えいようだよ!

令和元年度 1月号 大田区立保育園

「おせち料理」は、季節の節目「節供（せつく）」に神様へ供える料理でした。それがいつしか、お正月の「三が日（さんがにち）」に最も大切な料理を食べるようになりました。（いわれは諸説あります。）
お正月にいただく「おせち料理」はひとつひとつに意味があります。子どもに伝えていきたい日本の文化です。

えびの姿焼き

えびのヒゲは長老をイメージし、腰が曲がるまで元気に働けるように「健康長寿」という願いが込められています。

伊達巻

形が巻物に似ていることから、「知識が増えるように」という願いが込められています。

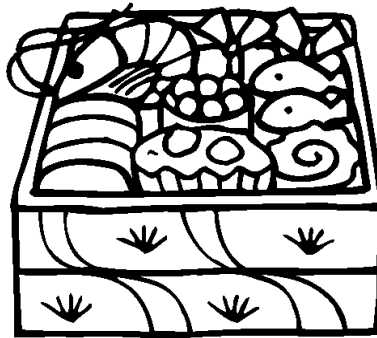
黒豆

病気や怪我をせず、「マメに勤勉に働けるように」という願いが込められています。

おせち料理のいわれ

紅白かまぼこ

半円を描いたかまぼこは、お正月の空にのぼる「初日の出」を表しています。



ぶりの照り焼き

ぶりは名前が変わっていく出世魚で、「立身出世」の願いが込められています。

栗きんとん

もともと「金の布団」という意味があり、「金運を上げる」縁起物として親しまれています。

田作り

ごまめ(いわしの小魚)の語呂から、こまめに働いて農作に精をだし「豊作」の願いが込められています。

お鍋1つ 家庭で手作りおせち料理

紅白なます

【分量 4人分】

大根 250g
にんじん 50g
酢 大さじ2
みりん 大さじ1
塩 小さじ1/2
砂糖 大さじ1

【作り方】

- ① 大根とにんじんは千切りにし、分量外の塩をふってしばらくおき、水分をしぼる。
- ② 鍋に酢、みりん、塩、砂糖を煮立て、①を漬け込む。

黒豆

【分量 1袋(250g)分】

黒豆 250g
砂糖 1.5カップ
しょうゆ 大さじ1
塩 少々
水 5カップ
重曹 小さじ1/3

【作り方】

- ① 黒豆は洗う。
- ② 鍋に砂糖、しょうゆ、塩、水を入れて火にかけ、煮立ったら火を止め、重曹と①を加えて3時間ほど浸ける。
- ③ ②を再び火にかけ、沸いたら弱火で2~3時間煮る。

「祝箸」を使ってみませんか



お正月やお祝いの席に使う箸を「祝箸(いわいばし)」といいます。
両方の先端が細くなっているのは、一方は神様が使い、もう一方は人が使うためです。箸袋に家族それぞれの名前を書き、お正月の間、使う風習もあります。