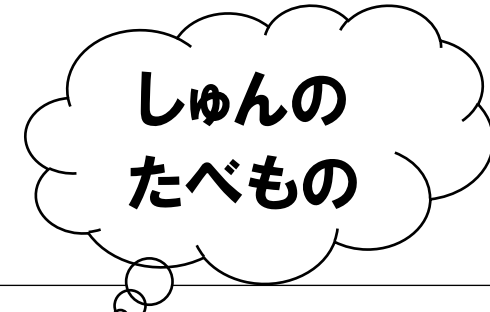




# りょうり おせち料理

やよいじだい やく ねんまえ かみさま しゅうかくぶつ  
 弥生時代 (約2000年前)、神様に収穫物  
 を供えるという行事から始まったとされる  
 「おせち料理」は、江戸時代に広まり、いつ  
 かぞく けんこう みらい ねが りょうり  
 しか家族の健康や未来を願う料理になりました。



やよいじだい  
 弥生時代



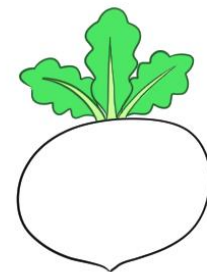
いなく かみがみ しゅうかく こめ  
 稲作の神々に収穫した米やあわ、  
 きびを供えたのが「おせち料理」の  
 はじまりですが、まだ、「おせち」とは  
 よ呼ばれていませんでした。

え どじだい めいじじだい  
 江戸時代～明治時代 (約200年前)



「おせちく」が一般の人々にもひ  
 ろまり始めました。よろこぶの  
 「昆布巻き」など食材に意味を込  
 め、種類も豊富な今の形に近づ  
 き、名前も「おせち」と呼ばれるよ  
 うになりました。

かぶ



べつめい よ はる  
 別名「なずな」とも呼ばれ、春の  
 ななくさ のひとつです。1月7日に  
 ねんまつねんし つか い  
 年末年始で、疲れた胃をいたわ  
 るために食べられる七草がゆにも  
 「かぶ」が入っています。

へいあんじだい やく ねんまえ  
 平安時代 (約1000年前)



しょうがつ てんのう つかひとたち あつ  
 正月に天皇に仕える人達を集めた  
 行事が行われ、その時に食べる  
 「おせちく」と呼ばれた料理が  
 「おせち」の語源と言われています。

しょう わ やく ねんまえ  
 昭和 (約80年前)



せんご  
 戦後、デパートで  
 「おせち」の予約販売  
 が始まりました。

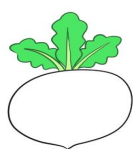
がつ  
 1月のこんだてから

AC 10日(金) BD 9日(木)

お正月こんだて  
 ぶりのてりやき:ぶりは、大きくなる  
 につれて名前が変わるので  
 出世魚とよばれるおめでたい魚。  
 くらまめ:まめにすごせるように  
 という願いがこめられています。

AC 21日(火) BD 20日(月)

かぶなめし  
 冬が旬の「かぶ」が入っています。  
 ごはんに混ぜて食べましょう。



AC 24日(金) BD 23日(木)

じゃこのしそごまふりかけ  
 ちりめんじゃこ、赤じそ、ごまが  
 入った手作りのふりかけ。



AC 28日(火) BD 27日(月)

きつねうどん  
 油あげは、きつねの好物だと  
 いわれているので、この名が  
 つきました。  
 うどんに甘辛く煮た油あげを  
 のせて食べましょう。

## クイズ

ヒント1  
 1月の給食に登場する魚です。

ヒント2  
 小さい時は、「つばす」や  
 「はまち」と呼ばれていました。

答えは次のうちどれでしょう?

- ①ぶり ②さば ③いわし