



# キッチンだより

平成23年12月22日  
アゼリー保育園キッチン

2011年も終わり、また新しい1年のはじまりです。  
2012年も、子どもたちに楽しみにしてもらえよう給食作りに励んでいきたいと思ひます。  
どうぞ、よろしくお願ひいたします！

## ☆お正月料理を食べよう☆

### □おせち□

お正月料理と言へば、おせち。おせちとはお節供【おせちく】の略で、年の初めにその年の豊作を祈って食べる料理や武家の祝い膳、新年を祝う庶民の料理などが混ざり合っただけのもの。



さらに、正月三が日は主婦を家事から解放するという意味を含め、保存の効く食材が中心のものになっただけといわれています。

また、お正月に火を使うことをできるだけ避ける、という物忌みの意味も含んでいます。おせちを重箱に詰めるのは、「おめでたいことを重ねる」という願ひを込めているからです。

ご存知ですか？おせち料理に詰められている料理には、それぞれちゃんと意味があります。

黒豆：一年中「まめ（まじめ）」に働き「まめ（健康）」に暮らせるように

数の子：子孫繁栄

田作り：稲の豊作を願う気持ち、五穀豊穰の願ひ

海老：腰がまがるまで丈夫、という長寿の願ひ

昆布巻き：「よろこぶ」のごろ合わせ

きんとん：財宝・富を得る縁起物

1年の幸せを願って、お正月料理を満喫しましょね！



## \*\*\*\*\* 世界の料理 \*\*\*\*\*

今月は「インド料理」

インド料理の特徴は、なんといってもたくさんのスパイスですね。

インド人は毎日カレーばかり食べているというイメージがありますが、

実はインドのスパイシーな煮物を「カレー」と呼び始めたのは

西洋人なのだそうす。つまり、インド人にとって「カレー」は外来語。

本当は、インドに「カレー」という料理はないということす。

今回は、給食にカレー・ナン・ラッシーを組み込みました。

ラッシーは、インドのヨーグルトドリンクで、カレーによく

合うとされています。

インドの人たちがそうするように、カレーをナンですくう食べ方に

チャレンジしてみてくださいね。

