

大日向食堂だより

-Vol.9-

おせち料理は、地域ごとにいろんな特徴があります。
みんなのおうちは、どんなおせち料理を食べるかな？♪

福岡県「がめ煮」=筑前煮のこと。
鶏肉や野菜を甘辛く煮た料理。



山形県「鯉のうま煮」

鯉をあまじよっぱく
煮詰めた料理。

鯉は長野県でも食べますね♪

島根県「ワニの刺身」

ひろみんの地元の広島県でも、サメのことをワニといいます。
海から遠い地域では、昔はサメが貴重なたんぱく源でした。

しょうがつ りょうり
お正月のおせち料理ってなに？

おせちとは、一年の始まりである
お正月に食べるお祝いの料理です。

「めでたさを重ねる」という意味で、
重箱に詰められています。

おせち料理を食べて、新しい年の
幸せや健康をみんなで祈りましょう！

おせちクイズ！

○にはいる言葉は何か？

えび

えびのように、
「○○」が曲がるまで
長生きできるように。



だてまき

反物(巻物のように巻き上げられた、
着物を仕立てる前の布のこと)に
似ていることから、「○るもの」に困らない。



きんとん

「金団」と書き、
金色をしているので
運アップ！



こぶまき (こんぶまき)

ごろあわせ！
『よろ○○』♪



くろまめ

「○○」に働き、
「○○(元気)」に
暮らせるように。

