

しょうがつりょうり  
お正月料理 の はなし



しょうがつ      せかい      くに  
お正月は、世界のたくさんの国で

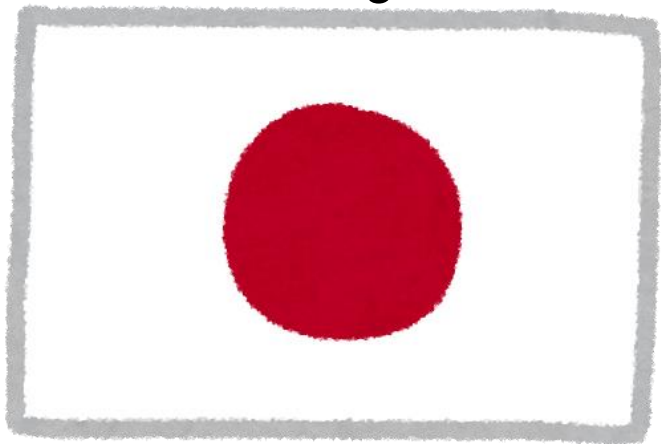
あたら      とし      とし  
新しい年がよい年になるように。との

ねが      た      た  
願いがこめられた食べものを食べる

しゅうかん  
習慣があります。



にほん  
日本



おせち  
おぞうに

しょくざい りょうり ねが  
食材や料理にいろいろな願いが

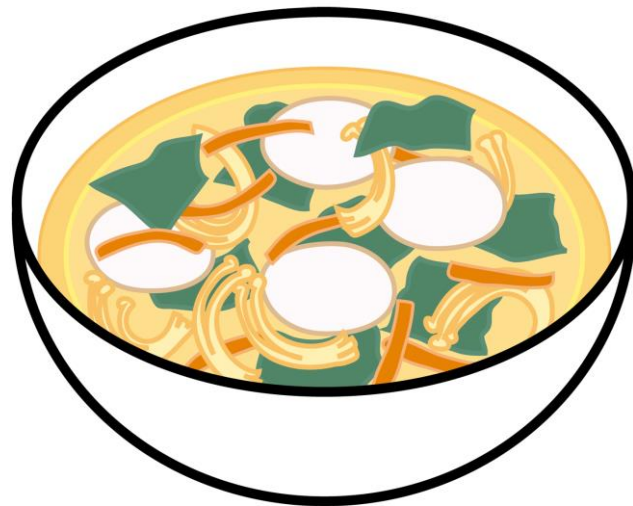
こめられている「おせち料理」や、

ちいき かてい ぐ あじ  
地域や家庭によって具や味つけが

こと ぞうに た  
異なる「お雑煮」を食べます。



かんこく  
**韓国**



**トックク**

スープにお餅もちを入れた、韓国かんこく式の

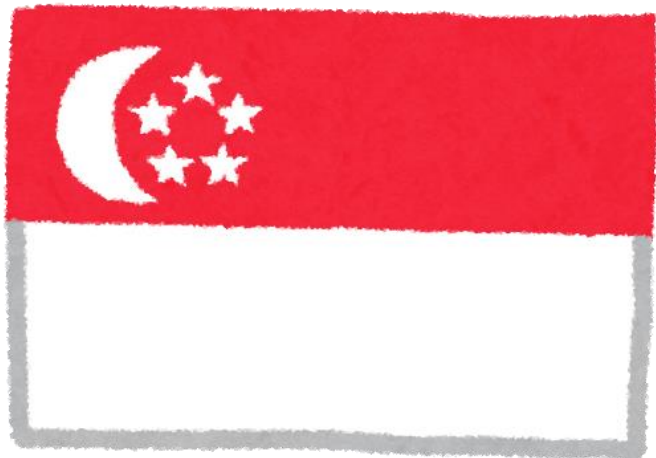
お雑煮ぞうじです。日本にほんの餅もちは、もち米ごめを

つかつかいますが、韓国かんこくの餅もちは、うるち米まい

つかつかを使つかいます。



# シンガポール



ユースエン

ユースエン  
(魚生)

やさい うえ なま さかな りょうり  
野菜の上に生の魚をのせた料理

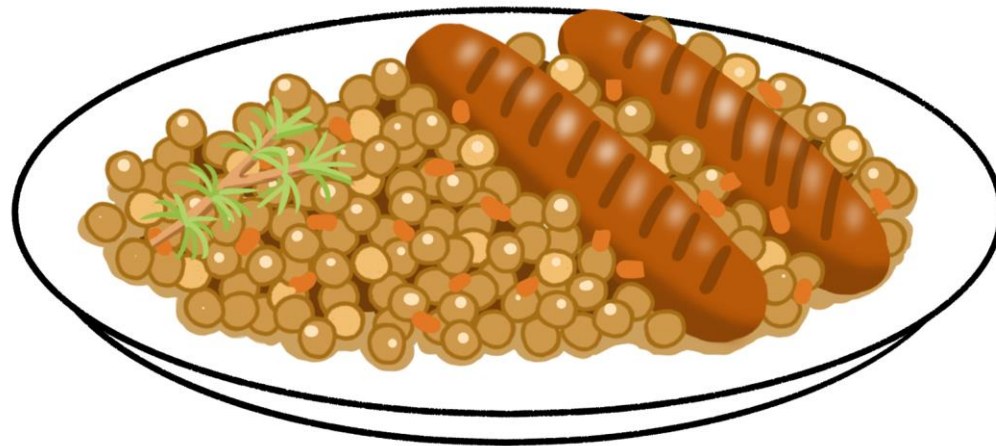
です。ねが 願いごとをいながら、具

を高くつまみあげてお 落として混ぜ

ながらた 食べます。



# イタリア



## レンティツキエ

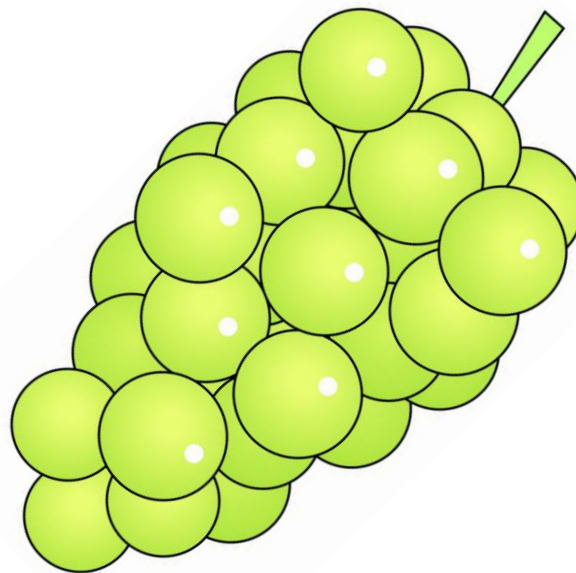
レンズ<sup>まめ</sup>豆とソーセージなどの肉<sup>にく</sup>を

煮<sup>に</sup>込<sup>こ</sup>んだ料理<sup>りょうり</sup>です。金運<sup>きんうん</sup>アップや

福<sup>ふく</sup>を招<sup>まね</sup>くとされています。



スペイン



ぶどう

とし こ年を越すときに、12粒の つぶ

ぶどうを た食べると、その とし年は

えんぎ縁起がよいとされます。

きょう きゅうしょく にほん しょうがつこんだて  
今日の給食は、日本のお正月献立

です。

て や  
• ぶりの照り焼き

くろまめ

• 黒豆

こうはく

• 紅白なます

ぞうに

• 雑煮



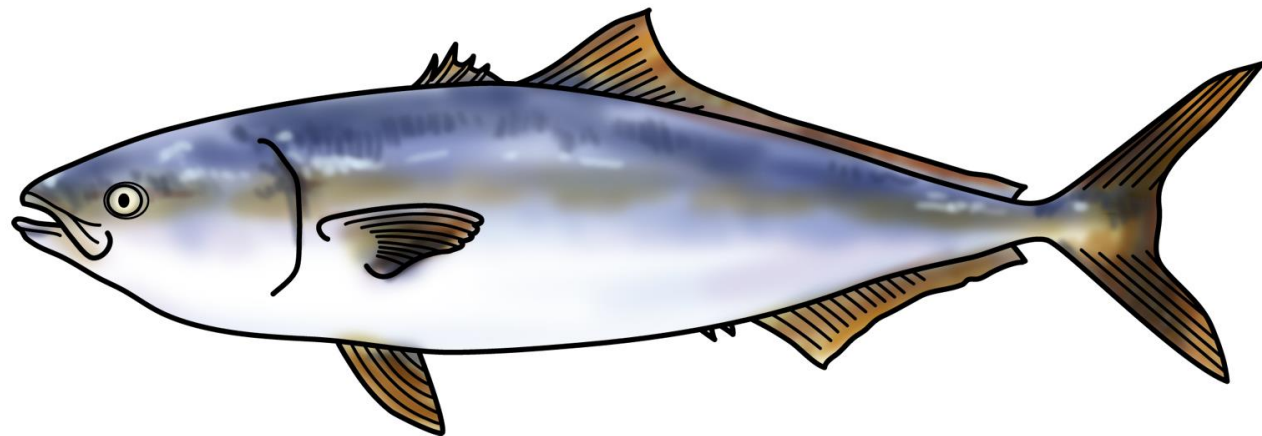
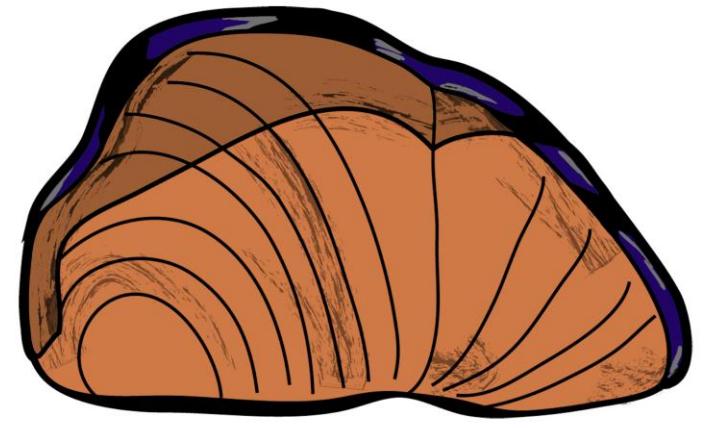
# て や くぶりの照り焼き>

おお なまえ  
ぶりは、大きくなると名前が

か しゅっせうお  
変わる「出世魚」で、

おお ひと  
大きくりっぱな人になれ

ねが  
ますように。と願います。



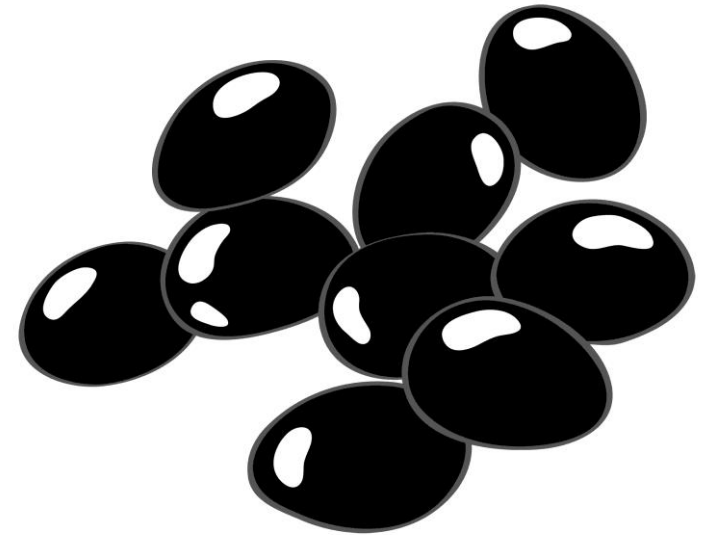
くろまめ  
<黒豆>

くろまめ ことば  
黒豆の「まめ」という言葉は、「まじめ」や

げんき いみ  
「元気に」という意味があります。

げんき す  
まじめに元気に過ごせますように。

ねが  
と願います。



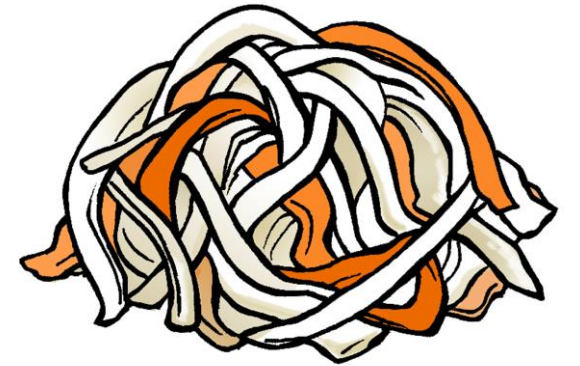
こうはく

# <紅白なます>

せんぎ                      だいこん      きんとき                      す  
千切りにした大根と金時にんじんを、酢などの

ちょうみりょう      あじつ  
調味料で味付けしています。

しろいろ                      べに(あか)いろ  
大根の白色とにんじんの紅色が



おめでたいいろ                      りょうり      はい  
おめでたい色なので、おせち料理に入っています。

# ぞうに ＜雑煮＞

とち さんぶつ もち に りょうり  
土地の産物と餅をひとつのなべで煮た料理

かみさま ぐ  
です。神様へささげるおそなえものを具にするこ

おお  
とが多いです。

ちいき かてい ぐ あじ  
そのため、地域や家庭によって、具や味つけ、

もち かたち こと  
お餅の形が異なります。



# ぞうに ＜雑煮＞

きょう きゅうしょく あじ じる ぐ  
今日の給食はしょうゆ味（すまし汁）で、具には、  
はくさい・にんじん・さといも・とうふ・丸い餅・ね  
ぎがはい入っています。

いがちいき あじ ぞうに た おお  
伊賀地域ではみそ味の雑煮を食べることが多い  
ようです。

ぞうに た  
みなさんは、どんなお雑煮を食べましたか？



きょう きゅうしょく ねが  
今日の給食も願いをこめながら、

あじ  
味わっていただきますしょう。



おわり