



給食だより

☆コバト保育園給食メニュー☆

「こもち寿司揚げの煮物」



お餅つきと鏡開き

【お餅つき】

昔から、お祝いの時にはお餅を食べる習慣がありました。お正月のめでたい日に、お餅を新しい年の神様にお供えし、一緒に食べることで新しい命や力を授かると言われています。神様にお供えするお餅を【鏡もち】と言います。鏡もちは丸いお餅が雪だるまのように2つ積み重なって、その上にみかんが置いてあるものです。昔の人は、鏡に神様の力があると考えていたので昔の鏡と同じ丸い形にしてお正月に神様にお供えしていました。なので【鏡もち】と言うのだそうです。お餅つきは神様にお供えする鏡もちを作ったり、みんなが食べると元気になるお餅を用意するために年越し前に準備する日です。お餅つきの日は一般的に12月28日～30日と言われています。保育園では少し早いですが、12月1日にお餅つきをします。先生と子どもたちが一緒に頑張ってお餅をつきます♪



【鏡開き】

鏡開きはみんなの健康や幸せを願って鏡もちを割って食べる日です。はじめは諸説ありますが、武家時代から始まったとされています。昔の武家では、お正月に鏡餅を供え、11日には備えた鏡餅を食べる習慣がありました。また、鏡開きは'切る'という言葉が嫌ったため、刃物を使わずに木槌で割ったと言われています。なぜ'鏡割り'と言わないのかというと、おめでたいお正月に'割る'という表現も縁起が悪いと言う事から'運を開く'にちなんで'鏡開き'と言われるようになりました。



【材料(8個分)】

・すし揚げ	4枚
・玉葱	100g
・人参	16g
・豚ひき肉	112g
・塩・こしょう	1g
・味醂	8g
・正油	8g



《作り方》

- ① すし揚げは半分に切り、袋状にする。
玉葱はみじん切りにし、人参はすりおろす。
- ② ボウルにひき肉、塩・こしょう・玉葱(生のまま)、人参を入れハンバーグを作るようにこねる。
- ③ 袋状にしたすし揚げに②の肉を詰める。
※保育園ではそのままですが中身が出やすいのでようじ等で詰め口を閉じてもいいです。(取り忘れ注意!!)
- ④ 鍋にひたひたになるくらいの水を入れ、火にかける。
水が沸騰してきたら正油、味醂を入れ、③のすし揚げを入れて煮る。
※そのままとなべ底が焦げやすいので焦げ付かないようこまめに混ぜてください。
- ⑤ 少し煮詰まってきたら味を見て調べて完成° ☆ 〵(〇▽)〵 ☆°

