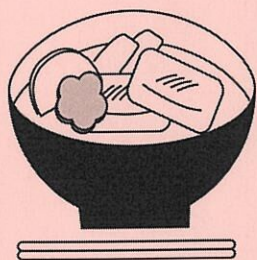
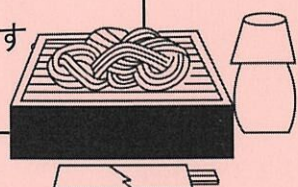


ふゆやす はじ ねんまつ ねんし ぎょうじ ぎょうじ なか  
冬休みが、始まります。年末、年始には、いろいろな行事があります。行事の中で  
きせつ せつ なら しよくじ べんきょう  
この季節ならではの習わしや食事があるので、勉強してみましょう。



## としこ 年越しそば

おお としこ た えどじだい  
大みそかに年越しそばを食べるようになったのは江戸時代から  
ほそ ながの ながいき  
です。そばが細く長く伸びることにあやかって、長生きできること  
ねが ぎやく き とし わざわい す  
を願ったり、逆にそばが切れやすいことから、その年の災いを捨  
た りゆう  
てるためなど、そばを食べる理由にはいろいろなものがあります



## ぞうに 雑煮

としがみさま そな た もの に た ゆらい  
年神様に供えた食べ物を煮て食べたことに由来します。  
ひ た もの もち た ねんかんじょうぶ  
おめでたい日の食べ物である餅を食べ、1年間丈夫に  
からだ ながも もち ねが こ  
体が長持ち(餅)しますようにと願いを込めています。

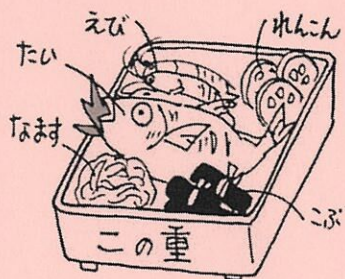
## かんたんりょうりきょうしつ 栗きんとんを作ろう

ざいりょう  
栗の甘露煮 1瓶  
さつまいも 1本  
クチナシの実 1~2個

### つくりかた

- ① さつまいもは、厚めに皮をむき、輪切りにして、水にさらします。そこに乾燥したくちなしの実を軽く割って入れます。
- ② ①を水ごと、鍋に入れて火にかけます。中火で芯が柔らかくなるまで煮て、くちなしの実を取り除き、湯を捨てます。
- ③ ②のさつまいもをマッシャーでつぶします。

## りょうり おせち料理



### いち じゅう 一の重

- かまぼこ: 紅白でおめでたい
- くろまめ: まめに元気にらせるよう
- だてまき: 書物の巻物を連想するところから
- たたきごぼう: ごぼうをたたいて開くことから開運
- かずのこ: 子宝に恵まれるように
- きんとん: 黄金色に見えることから金運に恵まれるように
- ごまめ(田作り): 五穀豊穰や健康を願う

### に じゅう 二の重

- えび: えびのように腰が曲がるまで長寿の願い
- たい: おめでたいの語呂合わせ
- なます: にんじんの赤とだいこんの白でお祝いを表す
- こぶまき: よろこぶとの語呂合わせ
- れんこん: れんこんは穴が開いているので先が見通せるように

### さん じゅう 三の重

- 煮物(にしめ): 1つの鍋で一緒に煮ることから家族が仲良く結ばれますように

- ④ 栗の甘露煮の汁だけを③に入れ、弱火でねっとりするまでねります。
- ⑤ 栗の甘露煮の栗を半分になり、④の中に入れて混ぜます。
- ⑥ ⑤が冷めたら、保存容器に入れて冷蔵庫で保管しましょう。

・冷蔵庫で一週間くらい保存できます。くちなしの実はさつまいもを黄色く染めるためのものなので、入れなくても大丈夫です。

