



いただきます

つなが竜



第25話「食事をもっと楽しく、みんなで健やかに!」の巻



くわいは、米、ほつれん草、こまつな、さといもなどと同様、さいたま市の主要な農作物の一つ。11月末から12月中に収穫され、大きなものは煮物に、小さなものは素揚げして食べます。大きな芽が特徴で、「目出たい」芽が出る」など縁起がよいとされ、おせち料理に使われます。地元でとれるものを消費する「地産地消」は、①旬のものを新鮮な状態で食べる、②運送のコストが少ない、③地域の自然環境を保全する農林水産業を支える、などのメリットがあります。



大きく芽が
出てるから
目出たいんだ！



おせち料理には
それぞれに
意味が
あるのよ



昆布巻きは
『よろこぶ』
黒豆は
『まめに
暮らせるように』
まめって丈夫の
意味よ



ハッハッ
ダジャレ
じゃん



お金が
たまる!?



栗きんとん
だ〜い好き



あれ？
栗きんとんは
…何だっけ？



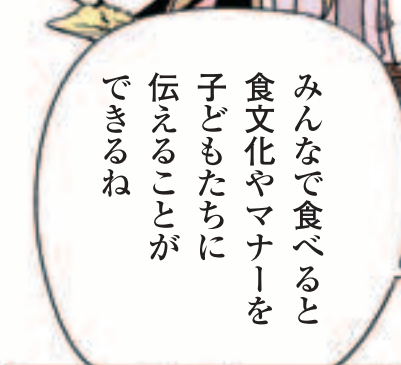
ゲンキ
箸の持ち方
変だぞ

え？

ホント



小判のような
金色だから
『お金がたまる
ように』よ

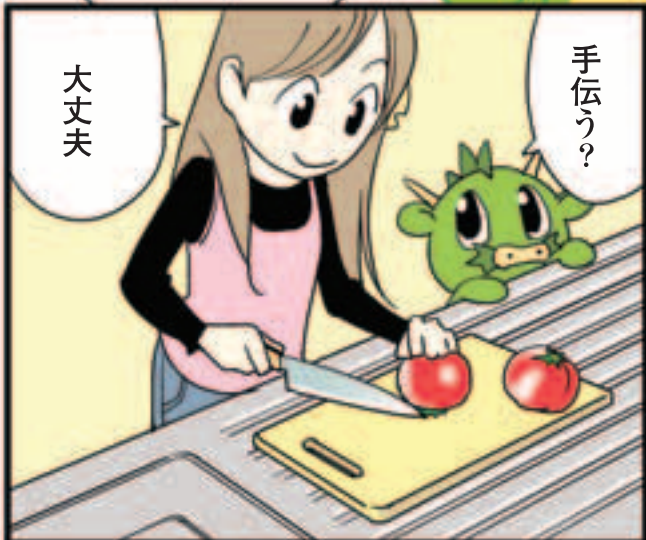


みんなで食べると
食文化やマナーを
子どもたちに
伝えることが
できるね



指は
こうだよ

前にちゃんと
教えたのに…



手伝う？

大丈夫