

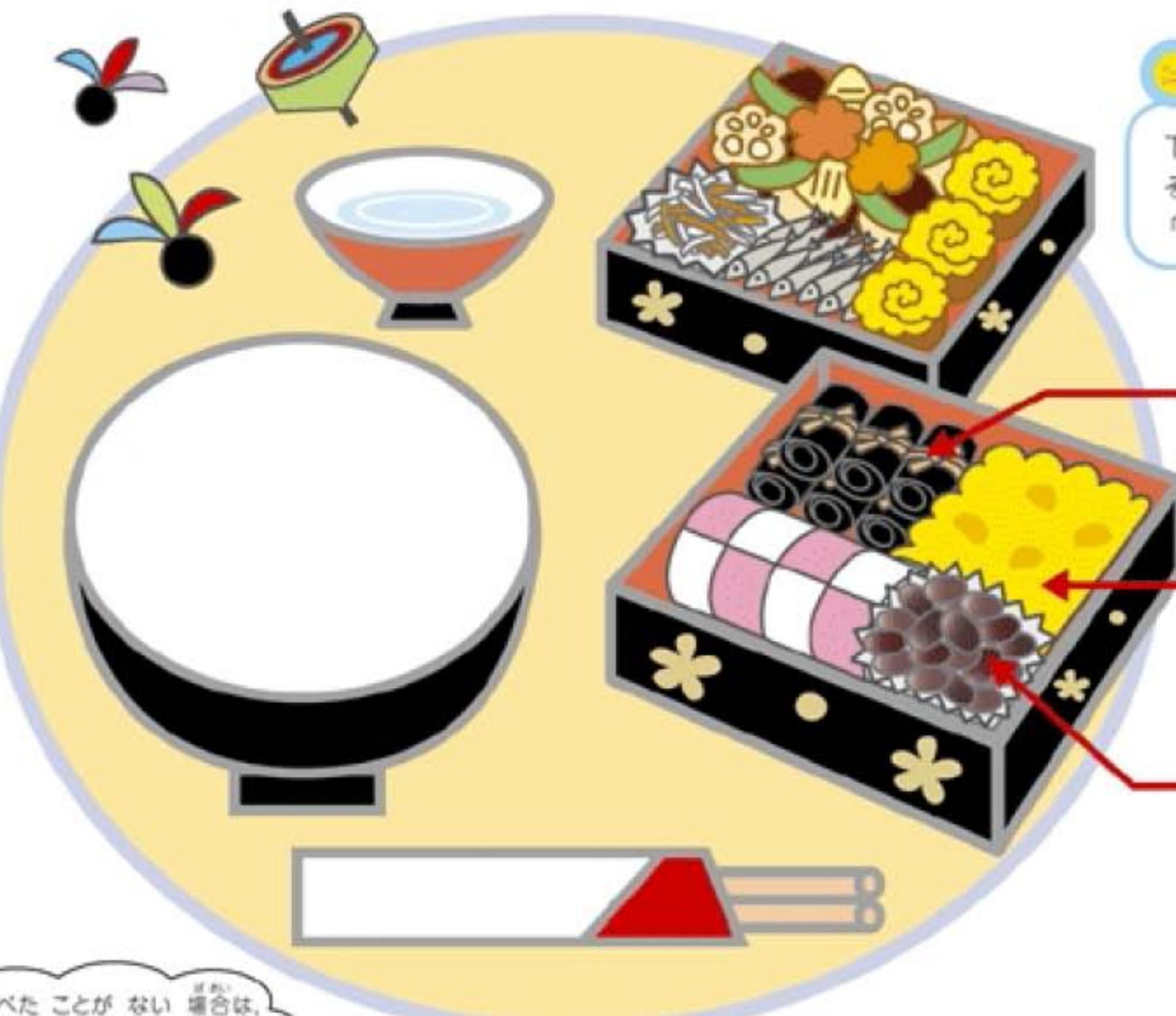
# おせちりょう理で ねがいごと

日本では、お正月に おもちを そなえて、お米が たくさん できる ように ねがいごとを して いたんだよ。

お正月には、おもちを 入れた おぞうにの ほかに、  
おせちりょう理と いう ものを 食べる ことが あるよ。

## 書いてみよう

あなたがよく食べる  
おもちの形を○の中に  
かいてみよう。



すむ場所によって、  
四角い形だったり  
丸だったりするよ。

## 書いてみよう

右の○の中に、あなたが  
食べたことのある  
おぞうにの絵をかこう。



食べたことがない場合は、  
おうちの人に聞いてみよう。

## おうちのかたへ

●お餅は、京都では白味噌に丸餅、東京ではすまし仕立てに角餅が一般的です。また、地域の名産を入れることが多く、広島では牡蠣を、北海道では鮭を入れことがあります。

●お酒類やお惣料理は、お住まいの地域やご家庭の環境により大きく異なります。  
ご家庭にあったお正月料理について、お子さまとお話ししてください。

## はってみよう

下のねがいごとを読んで、  
それに合う名前が書かれている  
「おせちシール」をはろう。

**ねがいごと**  
「よろこぶ」ことの多い  
年になりますように。

**ねがいごと**  
お金がたまりますように。

**ねがいごと**  
まめにべん強したり  
はたらいたり  
できますように。

新しい年がはじまる1月に、  
ねがいがこめられたりょう理を  
食べるんだね。



## はってんのポイント

2テーマあるうちのテーマ2「おもちを作ろう」の発展ページでは、日本の伝統的な食べ物「おせち料理」について考えます。お餅を供えて食べる理由やご家庭での食べ方を確認したあと、伝統的なお正月料理にも意味があることを確かめます。栄養価や保存性も考えながら、食べ物と願い事を関連づけるという遊び心も忘れない先人達の心のゆとりも、受け継ぎたいポイントです。そして、一度でも作ったことのあるものは、お子さまにとって特別なものになるのではないか。体験したことをより詳しく調べたり学んだりしていきながら、お子さまが社会のさまざまな物に関心を深めていくための、導入にもなる発展ページです。