

かんちゃん先生のリトラビ雑学TV"要約プリント"

動画配信②⑦

「おせち料理」

今回のビデオを観て、このようなポイントが要約できていればOK！

- 元旦や桃の節句などの節目の日を祝うため、神様にお供えして食べるもの（御節供）
- やがて1年の節目で一番大切なお正月にふるまわれる料理を「おせち料理」となった
- お正月三が日はかまどの神様に休んでもらう。
- 女性が家事をしなくていいように、長持ちする食材がおせち料理の中心
- 重箱につめるのは、めでたさを重ねるという意味
- 食材それぞれには意味がある
- 数の子：子孫繁栄 黒豆：まめに働き健康で暮らせるように ぶり：出世を願うもの
- エビは腰が曲がるまで長生きできるように れんこん：将来が見通せるようになるなど



今回のテーマに関連した、さらにグレードUPのおすすめ学習テーマはこんな感じ

- それぞれの地方で特色のある食材を入れることもあるので、調べてみると面白いよ
- 最近はどうなおせち料理があるのかな。色々調べてみてね
- これからどんな食材のおせち料理が出てくるといいかなど、考えてみてね



親子で楽しみながら、お互いにどのくらい要約できていたのか共有してみてください。