おせち料理

かず　こ 数の子	こうはく 紅白かまぼこ	くり 栗きんとん	だてま 伊達巻き
かずのこ ニシンのたまご たくさん あるのでし そんはんえいを ねがう	こうはくかまぼこ あかは　まよけ しろは　おきよめ あかしろの いろは めでたさを あらわ す	くりきんとん きんいろなので きんうんが あがる えんぎの いいもの	だてまき まきもの（むかし のほん）のかたち に にている ちしき が ふえる　ねがい が こめられている

©EduLaboJapan

おせち料理

くろまめ 黒豆	にもの 煮物	こうはく 紅白なます	たづく 田作り
くろまめ まめに げんきに はたらけるように びょうきに ならないように	にもの おいもはしそんは んえい こんさいは しあわせを ねがう	こうはくなます みずひきを かたど っている へいわを ねがう	たづくり いわしを たんぼの ひりょうにしたと ころ ほうさくに ごこくほうじょう を ねがう

©EduLaboJapan

おせち料理

いくら	えび 海老	たこ	れんこん 蓮根
いくら さかなの たまごは かずが おおいので しそんはんえいを ねがう	えび えびの すがたから こしが まがるほど ながいきが できます ように　ねがい が こめられている	たこ 多幸というかんじに　なぞらえて しあわせが たくさん ありますように	れんこん あなが たくさん あいていることから さきが よくみえる ように ねがう

©EduLaboJapan