



明けまして
おめでとう
ございます。

今年も栄養部一同、
頑張ります！！

☆今月の行事食☆

- 1日 おせち料理
- 5日 誕生日食(赤飯)
- 7日 七草粥
- 11日 鏡開き(雪見だいふく)



※食種により異なります。

御節(おせち)料理



古くから正月に食されている御節料理は、火を通したり干したり、あるいは酢に漬けたり、日持ちする物が多くなっています。

その理由は、火の神である荒神を怒らせないため、正月に台所で火を使うことを避けるという平安時代後期からの風習に始まります。実際には、日頃から台所に立つ女性を、正月くらは休ませるためという意味合いもあります。

御節料理の基本は、お屠蘇、祝肴三種(三つ肴)、雑煮、煮しめです。

祝肴三種

正月の祝に欠かせない三種類の料理で、祝肴と餅を揃えれば最低限の正月の祝いができるとされています。



田作り

ごまめ(片口イワシの稚魚)を醤油風味の飴炊きにしたもの。田畑の高級肥料としてイワシが使われていた事から豊作を願って。

その他にも・・・

昆布巻き



「よろこぶ」の語呂合わせから。

海老の焼き物



ひげが長く腰が曲がっている様子が老人を連想させることから長寿を願って。

数の子

卵の数が多いことから子孫繁栄を願って。



黒豆

黒には魔よけの力があるとされ、また、まめに働き(勤勉)、まめに暮らせること(健康)を願って。



他にも御節料理には様々なものがあります。給食でもお出ししますので、お楽しみに♪♪

この記事に関する問い合わせは、内線3197まで