



栄養部一同

明けまして
おめでと
うござい
ます

御節料理

「おせち」という言葉はもと「お節句」が変化したもので、いわゆる五節句に神前にささげる節句料理の総称でした。

お正月に御節料理を食べるのは、**正月の三日間女性が休養できるように**ということにも言われていますが、本来は、**神様を迎えている間は物音をたてたり、騒がしくせず、台所で煮炊きをするのを慎む**ということからきています。



数の子には、子がたくさん生まれて代々栄えますようにという願いがあります。



お祝いの水引をかたどったもの。色の白い大根は清らかな生活を願い、また、大地に根をはるので、家の土台をしっかりとって栄えるともいいます。



滋賀県産の鮎の甘露煮を使用しています。



※写真は元旦の御節料理のイメージです

☆今月の行事食☆

1日 元旦(御節料理)
7日 七草粥

※食種により異なります



お正月で疲れた胃腸を 七草粥で休めましょう

人日の節句(1月7日)の朝に食べられている日本の行事食です。春の七草や餅などを具材とする粥で、その1年の無病息災を願って食べられています。祝膳や祝酒で弱った胃を休める為とも言われています。



せり

競り勝つ

なずな

けが穢れを取り除く

ごぎょう

神様のお姿

はこべら

繁栄する

ほとけのざ

仏の安座

すずな

神様をお呼びする鈴

すずしろ

清白

この記事に関する問い合わせは、内線3202まで