



明けまして おめでとうございます

今年も皆様に喜んでいただける
お食事が提供できるよう、
頑張ります★



☆今月の行事食☆

1日 おせち料理

7日 七草粥

※食種により異なります



おせち料理

お正月におせち料理を食べるのは、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ころからきています。正月の三日間女性が休養できるようにというようにも言われています。



祝い肴三種

正月の祝に欠かせない三種類の料理で、祝い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



数の子



黒豆



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。

卵の数が多いことから子孫繁栄を願って。

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

お正月で疲れた胃腸を七草粥で休めましょう

せり 競り勝つ

ほとけのざ 仏の安座

なずな けが穢れを取り除く

はこべら 繁栄する

ごぎょう 神様のお姿

すずしろ 清い白

すずな 神様をお呼びする鈴



この記事に関する問い合わせは、内線3197まで