

中学校

1月11日の
ときめき給食

今回のときめきポイント



- 赤飯おにぎり (金芽米)
- 雑煮
- ぶりの照焼き
- 黒豆
- お茶
- 煮しめ



今回のテーマは「お正月」です!

雑煮

泉大津市でよく食べられている白みそ味の雑煮です!



雑煮とは、おもちが入った汁物のことを言います。

元旦(1月1日)の朝に若水(その年の最初に汲んだ水)で年神様へのお供えものを煮て食べたのが始まりだといわれています。神様にお供えしたものを共に食べると、神様からの力を授かることができると考えられているからです!

日本各地でおもちの形やお汁の味、具材が異なる雑煮が食べられています。それは地域によって神様にお供えするものが違うからです。



おせち料理



古くから、お正月にはおせち料理が食べられています。新年の幸福を願い、神様に願いを込めて山の幸・海の幸を贅沢にお重に盛り込みます!「今年も1年間健康で幸せに暮らせますように!」という願いが込められた縁起の良い料理です!

ぶり…出世魚である「ぶり」は出世を願うという意味が込められています



黒豆…まめという言葉には、元気、丈夫、健康という意味があり、また「まめに働く」「まめに暮らす」という意味が込められています。



煮しめ…根を張って育つ根菜類を多く使った煮物は「子孫繁栄」の意味があり、さまざまな食材と一緒に煮込むことから「家族が仲良く暮らせるように」との願いも込められています。

ごぼう…ごぼうは土に根を張るということから「家族や家業が地に根付いて繁栄する」という意味が込められています。



しいたけ…しいたけは昔高級品だったので祝い事や正月などの縁起物として用いられました。

れんこん…長い蓮根に真っすぐに空いた穴を例えて「遠くを見通せるように」という意味が込められています。

たけのこ…天に向かって早く伸びることから、立身出世の願いが込められています。