

中学校

1月12日の
ときめき給食

- 赤飯
- 雑煮
- ぶりの照り焼き
- 黒豆
- お茶
- 煮しめ



こんかい

今回のときめきポイント



今回のテーマは「お正月料理」

雑煮

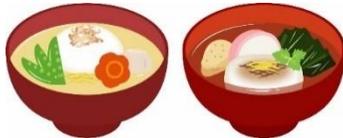
お雑煮は、おもちが入った汁物のことをいいます。

元旦の朝に若水(その年の最初に汲んだ水)で年神様へのお供え物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、様々な種類のお雑煮が食べられていますが、それは地域によってお供え物が違うからです。

関東はおすましに角もち、関西は白みそに丸もちを使うことが多いです。

みなさんはどんなお雑煮を食べましたか？



おせち料理

おせち料理とは、季節の変わり目の大切な日(節日)をお祝いする行事のため作られる「御節供(おせちく)」という料理のことです。略しておせち料理と呼ばれています。

お正月の三が日は“かまどの神様”に休んでいただく、買い物や料理などの家事をお休みするといった意味も込め、保存がきく料理が中心になったといわれています。また、めでたさを重ねるという意味を込め、重箱に詰められます。

おせち料理の中身には、それぞれおめでたい意味や願いが込められています。



黒豆:「まめ(豆)に元気に働けるように」と無病息災を願います。



煮しめ:山の幸を一緒のお鍋で煮るため、「みんな仲良くなりますように」と願います。



ぶり:成長するにしたがって名前が変わる出世魚であることから、立身出世を願います。



伊達巻:形が巻き物に似ていることから、学業成就を願います。