



給食だより

令和2年1月6日

八千代保育園



お正月の行事食

あけましておめでとうございます。今年もよろしくお願いいいたします。お正月には昔から日本で食べられている料理や、受け継がれている行事がたくさんあります。そのうちのいくつかを紹介します。

おせち料理



おせち料理は年神様へのお供え料理であり、また家族の幸せを願う縁起ものの料理でもあります。五穀豊穡、子孫繁栄、家族の安全と健康などの祈りを込めて山海の幸を盛り込みます。そのうちのいくつかのいわれを紹介します。

- **栗きんとん**…金色に輝く財宝にたとえて、豊かな1年を願う料理。
- **黒豆**…「まめ」は元来、丈夫・健康を意味する言葉です。「まめに働く」などの語呂合わせからも、元気に働けますように、という願いが込められた料理。
- **田作り**…稲作にイワシを肥料としてまき大豊作だったことから、稲の豊作を願う。
- **昆布**…昆布は「喜ぶ」の言葉にかけて、正月の鏡飾りにも用いられている一家発展の縁起ものです。
- **えび**…えびは、長いひげをはやし、腰が曲がるまで長生きすることを願って正月飾りやおせち料理に使われます。
- **ごぼう**…細く長く地中にしっかり根を張るごぼうは縁起のよい食材として様々に使われています。

さらに、おせち料理は「めでたさを重ねる」という意味で重箱に詰められます。各段ごとに詰める料理が異なります。

重ねたときに一番上にくる「一の重」には、祝い事にふさわしい祝い肴と口取りを詰めます。口取りとは、かまぼこやきんとんなど酒の肴になる料理のことです。「二の重」は縁起のいい海の幸を中心に焼き物を詰めます。「三の重」山の幸を中心に家族が仲良く結ばれるように煮しめ（煮物）を入れる。「与の重」忌み数字とされる「四」は使わず「与の重」とします。日持ちのする酢の物など詰めます。「五の重」年神様から授かった福を詰める場所として空っぽにしておくか、家族の好物や予備の料理などを入れるようです。

七草粥

年々年始はごちそうがたくさん！胃腸の調子を整えるためや厄除けのために、1月7日には「せり、なずな、すずしろ、すずな、はこべ、ごぎょう、ほとけのざ」の七草を入れる「七草粥」を食べます。



八千代保育園の給食にも、これらの料理が登場します。1月7日(火)には昼食で七草粥を提供します。また、おせち料理を日々の献立の中に取り入れていますので、お楽しみに♪