

給食だより

平成29年 12月 27日
認定こども園 深江幼稚園
給食室



今年も残すところ数日になりました。お休みに入ると、年越しやお正月など日本の伝統行事や伝統料理にふれる機会が多くなります。ご家庭でも行事や料理の由来や意味をお話してみたいかがでしょうか。新しい一年のスタートを元気に登園出来るようにお休みの間も生活のリズムを整えてお過ごしください。

お雑煮...お雑煮は一年の無事を祈りお正月に食べる伝統的な日本料理です。沖縄を除く日本各地で食べる風習があります。餅の形やダシ、具の種類にいたるまで、地方や家庭ごとに千差万別です。

餅は昔から日本人にとってお祝いや特別な日に食べる「ハレ」食べ物でした。そのため新年を迎えるにあたり、餅をついて他の産物とともに歳神様に御供えをしました。そして元日にその御供えをお下がりとしていただくのがお雑煮です。お雑煮を食べる際には旧年の収穫や無事に感謝し、新年の豊作や家内安全を祈ります。



お節料理...自然の恵みや収穫に感謝して節目節目で、神様に御供えしたものを「節供(せつく)」と言い、御供えしたものを料理して、大漁や豊作を願って食べた料理を「御節供料理(おせくりょうり)」と言い、その後略され「おせち」と言われるようになったそうです。なので「おせち」を漢字で書くと「御節」になります。

数の子「子宝・子孫繁栄」
田作り「豊作祈願」
黒豆「無病息災」
たたき牛蒡「安泰・開運」
紅白かまぼこ「赤・魔除け、白・神聖」
煮しめ「家内安全」



伊達巻き「学問・習い事の成就」
栗きんとん「金運」
紅白なます「平安・平和」
菊花かぶ、海老「長寿」
ブリ「出世」
昆布巻き「不老長寿・子孫繁栄」

七草粥...無病息災・長寿健康を願う為また、青菜が不足しがちな時期に青菜の栄養を摂る為でもあります。さらにお正月のご馳走で疲れた胃腸をいたわる意味もあります。

せり...競り勝つ
なずな...撫でて汚れを除く
ごぎょう...仏体
はこべら...繁盛・はびこる
ほとけのざ...仏の安座
すずな...神を呼ぶための鈴
すずしろ...汚れなき清白



ちなみに1月7日に食べる七草は「春の七草」と呼ばれ、春夏秋冬それぞれの季節に七草と呼ばれるものがあります。

鏡開き...御供えした餅には神様のご加護が宿ると考えられており、包丁で「切る」のは縁起が悪いので、手やはづちで割る様になり、これを「開く」と表現されるようになったそうです。ありがたいお餅を食べ、一年間の一家の無病息災を祈って行われます。

鏡開きは1月11日に行い、園では焼き餅にして砂糖醤油で頂く予定です。



❀お知らせ❀

インフルエンザやノロウイルスが流行時期に入っています。ご家庭でも「手洗い・うがい」をして予防に努めましょう。

新年を元氣にお迎えください。