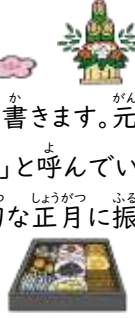


# きゅうしょく 給食だより









令和4年度 1月号  
 はりまちょうがっこうきゅうしょくかい  
 播磨町学校給食会

あけましておめでとうございます。本年も安心安全でおいしい給食を作ってまいりますので、よろしくお願ひいたします。

おせち料理は、正月に食べるお祝いの料理で、漢字では「御節料理」と書きます。元旦や五節句などの節日を祝うため、神様にお供えして食べるものを「御節供」と呼んでいたそうです。江戸時代にこの行事が庶民に広まると、一年の節日で一番大切な正月に振舞われる料理を「おせち料理」と呼ぶようになったそうです。



## し 知ってほしい! ~おせちに込められた願ひごと~

<p><b>かずの子</b>              数の子は、にしの卵です。              卵が多いことから、子孫繁栄の願ひが込められています。</p> 	<p><b>田づくり</b>              たんぼにこいわしの肥料をまいたことから、田づくりと呼ばれ、豊作の願ひがあります。</p> 
<p><b>くろまめ 黒豆</b>              まめは、まめに働き(勤勉)、まめに生きる(健康)という願ひがあります。</p> 	<p><b>えび</b>              えびのように、腰が曲がるまで長生きできるようにとの願ひが込められています。</p> 
<p><b>きんとん</b>              きんとん(金団)には、財宝などの意味があります。金運への願ひが込められています。</p> 	<p><b>こぶ巻き</b>              昔は「ひろめ」と呼ばれ祝儀に用いられ、また、「喜ぶ」の言葉にかけた縁起物です。</p> 
<p><b>たたき牛蒡</b>              ごぼうは、根が地中深く入ることや豊年や息災の願ひが込められています。</p> 	<p><b>伊達巻き</b>              まきものに似た形から文化、学問、教養を持つことを願ったと言われています。</p> 

おせち料理には、それぞれの意味があり、健康や長寿などの願ひが込められています。

## し 知っていますか!? ~縁起の良い食べ物~

おせち料理の他にも縁起の良い食材やお祝いの料理などに使われる食材があります。

### \*れんこん\*

先が見通せる!

れんこんは、断面に穴が開いていることから「見通しがきく」ということで、縁起の良い野菜としておせち料理などの祝いごとに使われてきました。



### \*餅\*



餅は長〜く伸びてなかなか切れにくいので「寿命が長く伸びる」「切れなくなる」と言われています。また、お餅を神様にお供えて、それを食べると「神様の力を分けてもらえる」とも言われています。

お正月に食べる雑煮は、東日本は主に角餅、西日本は主に丸餅を入れます。すまし汁仕立てやみそ仕立てなどの味付けで食べられています。

### \*こはく 紅白かまぼこ\*



かまぼこの半円形の形は、日の出を表しています。紅白の色も「紅」はめでたさや喜び、「白」は清浄、神聖といった意味が込められているそうです。

### \*たいぶり 鯛・鰯\*



鯛は「めでたい」の通り、その体の赤さ、姿から縁起の良い魚と言われ、めでたい席には欠かせない魚です。

鰯は成長に伴って名前が変わる出世魚で、出世を願って、お祝いなどのめでたい席で食べられます。



給食でもおせち料理にちなんだメニューなどを出します。お楽しみに!

