



給食だより1月号



平成28年1月 志村さかした保育園

気温も低く、空気も乾燥しているので手洗いうがい、正しい食生活を心掛け元気に正月を迎えましょう。

おせちのいわれ

御節料理のことですが、これは、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に、神様にお供えする料理（＝節供料理）という意の「御節供（おせちく）」を略したものです。神様にお供えしたものを分かちあうことで結びつきを深め、共に祝い、その恩恵にあずかるという意味があります。本来はお正月だけのものではありませんでしたが、年に何度もある節日の中で正月が最も重要だったため、おせちといえば正月料理をさすようになりました。

なぜ重箱に詰めるのでしょうか？

- ・「福を重ねる」「めでたさが重なる」という意味があります。
- ・年賀に来るお客様にも振る舞いやすい。
- ・保存しやすい。



一の重 【口取り・祝い肴】

1番上の段で、正月にふさわしい祝い肴を詰めます。そのなかでも、数の子・田作り・黒豆（★）を「三種肴（さんしゅこう）」「三つ肴」といい、欠かせないものとされています。関西では、黒豆または田作りをたたきごぼう（☆）とします。

- ★数の子……子宝に恵まれ、子孫繁栄。ニシンの子なので「二親健在」にも通じる
- ★田作り（ごまめ）……イワシが畑の肥料だったことから「田作り」「五万米」と呼ばれ、豊作祈願
- ★黒豆……まめに（勤勉に）働き、まめに（丈夫で元気に）暮らせるように
- ☆たたきごぼう……ごぼうのように根を深く張り代々続く。たたいて身を開き開運を願う
- ・紅白かまぼこ……半円形は日の出（年神様）。紅白でめでたく、魔除けの紅と清浄の白
- ・伊達巻き……華やかな意の「伊達」。巻き物が書物や掛軸に通じることから知識や文化の発達を願う
- ・昆布巻……「喜ぶ」にかけて。「子生」と書き子孫繁栄という意味も
- ・栗きんとん……栗は「勝ち栗」と呼ばれる縁起もの。「金団」と書き、黄金色で縁起がよく蓄財につながる
- ・ちよろぎ……「長老喜」「千世呂木」と書き、長寿を願う

二の重 【焼物】

縁起のいい海の幸が中心です。

- ・ぶり……出世魚のぶりで立身出世を願う
- ・鯛……「めでたい」にかけて
- ・海老……腰が曲がるまで長生きできるように

与の重 【酢の物・和えもの】

※忌み数字の「四」は使わず、「与の重」とします。生野菜をバランスよく、日持ちのする酢の物で。

- ・紅白なます……紅白でめでたく、祝いの水引にも通じる。根菜のように根を張るように
- ・菊花かぶ……菊は邪気を祓いと不老長寿の象徴

三の重 【煮物】

山の幸を中心に、家族が仲良く結ばれるよう煮しめます。

- ・れんこん……穴があいているので、将来の見通しがきくように
- ・里芋……子芋がたくさんつくことから、子孫繁栄
- ・八つ頭……頭となって出世をするように、子孫繁栄
- ・くわい……大きな芽が出て「めでたい」、子孫繁栄
- ・ごぼう……根を深く張り代々続く

五の重 【控えの重】

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ます。



今月の新メニュー

21日（木） 花野菜サラダ

25日（月）

あんバターサンド

お正月の由来

昔から、元旦には「年神様（としがみさま）」という新年の神様が、1年の幸福をもたらすために各家庭に降臨するとされています。年神様は祖霊神（先祖の集合霊）であり、田の神、山の神でもあるため、子孫繁栄や五穀豊穰に深く関わり、人々に健康や幸福を授けとされて、「正月様」「歳徳神（としとくじん）」ともいいます。



【鏡餅】

年神様へのお供えものであり、元旦に固い餅を食べる「歯固め」という儀式に由来します。鏡餅という名は、神様が宿るところとして神事に用いられる円形の鏡からきており、丸餅は魂も表しています。また、大小2段で太陽と月、陽と陰を表しており、円満に年を重ねるという意も込められています。

