

## 謹賀新年

あけましておめでとうございます。昨年中は大変お世話になりました。

今年もみなさんに喜んで頂ける給食を提供できるよう、栄養科一同

努めて参りますのでよろしくお願い致します。



今年の干支はうさぎ

## おせち

**おせち料理**をお正月に食べるのは、お正月くらいは女性たちに炊事仕事を休んでもらいたいから、正月三が日は、お店が休みで食材が手に入らないからなんて、聞いたことがあるかと思います。

ですが、本来の意味は違ったようです。

お正月には、**年神様**(毎年お正月、各家にやってくる**豊作**や**幸せ**をもたらす神様)をお迎えしますが、年神様をお迎えした後は、**物音を立てたり騒がしくしない**ために、炊事仕事をするのは好ましくなく、料理をすることは控えていたそうです。そのため、年末に日持ちがするおせち料理を作り

お正月に食べたのがもともとの意味だそうです。

### おせち料理の中身の意味と由来

**黒豆**: 家族が1年まめに働けますようにという意味と、黒色が邪気を払って不老長寿もたらしてくれる意味

**伊達巻**: 大事な文書や絵の巻物に似ていることで、知識が増え文化が発展するような願いが込められている

**紅白かまぼこ**: **紅**は魔除け、**白**は清浄を表し、日本ではおめでたいことの組み合わせとして**紅白**が

古くから使われており、また、半円形をしていて日の出に似ていることから

新しい門出にふさわしいとされている

**紅白なます**: **人参**を紅色、大根を白色として作り、**紅白**でおめでたさを表現。また、**人参**と大根を細く切る

ことで、お祝い事で使われる**紅白**の水引に見立てているとも言われている

**昆布巻き**: **昆布**を喜ぶにかけた語呂合わせからきている。養老昆布という字をあててよろこぶと読み、

長寿の意味を込めているとも言われている

ここに書いたおせち料理はほんの一部ですが、実際に給食で提供予定のものです。

