

## 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。

