

🍡 🌸 🍡 🌸 🍡 🌸 🍡 🌸 食育だより 🍡 🌸 🍡 🌸 🍡 🌸 🍡 🌸

新年、あけましておめでとうございます。

今年も子どもたちに「給食、美味しかった」と言ってもらえるよう

お台所一同、心を込めて給食作りに励みたいと思います。

どうぞ、よろしく願いいたします。



おせち料理

おせち料理は、もともとは五節句などの節目に神様にお供えした料理のことを言いました。最近では、お正月のみに作られるようになってきています。

おせち料理のひとつひとつには意味があり、願いが込められています。一部ご紹介します。

黒豆 → まめに働けるように、無病息災

伊達巻 → 学問や教養を身につけることを願って

きんとん → 豊かな一年を願って

海老 → 海老のように腰が曲がるまで長生きできるようにと長寿を願って

田作り → 五穀豊穡を願って

七草粥

七草粥は、「春の七草」を1月7日にお粥にいれて食べ、一年の無病息災を願います。

《春の七草》

せり・なずな

ごぎょう・はこべら

ほとけのざ・すすな

すすしろ



鏡餅・鏡開き



《鏡餅》

神様へのお供え物で、神様が宿るとされています。

《鏡開き》

お供えした鏡餅を下げて食べる行事です。お供えしたお餅には神様が宿っているので、刃物は使わず小槌や手で小さくします。