



給食だより

いただきます～す！

田島学校給食センター

令和5年
1月号



新しい年になり、学年末や卒業シーズンに向かって慌ただしい日々が続きます。
今回は日本の伝統文化であるおせち料理に使われている具材の意味や由来を見ていきましょう。

日本の食文化を知ろう

□1月 お正月 【おせち料理】

「おせち料理」は、もともとは季節の変わり目の節句に神様にお供えした料理でしたが、正月が一番重要な節句であることから、いつのまにか正月料理をさすようになりました。おせち料理は年神様へのお供え料理であり、また、家族の幸せを願う縁起物の料理でもあります。

えび

腰が曲がるまで長生きするようになど長寿の意味があります。

伊達巻き

江戸時代、長崎から江戸に渡った「カステラかまぼこ」が、伊達物（シャレ物）たちの着物の柄に似ていたので伊達巻きと呼ばれるようになったようです。昔は大事な文書や絵は巻物にしていたので、おせちには巻いた食べ物が多く入ります。

れんこん

複数の穴が開いていて向こう側を見通せることから「将来の見通しがいい」と縁起を担いでいます。

紅白かまぼこ

かまぼこは日の出を象徴する物として、元旦に無くてはならない料理。紅はめでたさと喜びを、白は神聖を表します。

かずのこ

かずのこはニシンの卵。二親（ニシン）から多くの子が出るので、子孫繁栄の意味があります。

黒豆

「まめ」は元来、丈夫・健康を意味する言葉です。健康に暮らせようという意味が込められています。

昆布巻き

昆布は「喜ぶ」の言葉にかけて正月の鏡飾りにも用いられている縁起物です。

