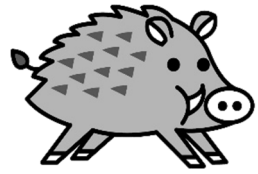


こんだてメモ



平成31年1月

福生市学校給食センター



新年 謹賀



いよいよ1年の締めくくりとなる3学期が始まりました。風邪やインフルエンザなどの感染症が流行していますので、引き続き、手洗い・うがいの徹底と、栄養バランスの良い食事を心がけて予防に努めましょう。

学校給食においても、より一層、衛生面に細心の注意を払い、安全でおいしい給食を提供できるように取り組んでいきたいと思ひます。本年もよろしくお願ひ致します。



新年の健康や幸せを願う お正月の行事食



新しい年の始まりとなるお正月は、日本人が昔から大切にしていた年中行事です。その年の豊作をもたらす「歳神様」をお迎えするため、大掃除をして家を清め、門松やしめ飾りを飾り、鏡もちを供えます。そして、1年の健康や幸せを願ひ、家族が集まっておせち料理やお雑煮といった正月料理を食べます。正月料理の内容は地域や家庭によってさまざまですが、縁起の良い食材が使われるのが特徴です。

おせち料理の種類と込められた願ひ

一の重



祝い肴・口取りなど

二の重



焼き物・酢のものなど

三の重



煮物など



黒豆

まめに働き、まめに暮らせるように。



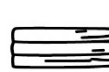
数の子

卵の数が多ことから、子宝に恵まれ代々栄えるように。



田作り (ごまめ)

小魚を田んぼの肥料にしたことから、豊作を願って。



たたきごぼう

ごぼうの根は地中深く張ることから、家族・家業が土地に根を張り揺らがないように。



伊達巻き

巻物(書物)に見立て、知識や教養が身につくように。



紅白かまぼこ

赤は魔よけ、めでたさ、白は清浄、神聖な色を表す。



きんとん

黄金に見立て、金運に恵まれるように。



昆布巻き

「よろこぶ」の語呂合わせで縁起を担いだもの。



エビ

腰が曲がっている様子から、腰が曲がるまで長生きできるように。



焼き魚

ブリやサケ、タイなどを用ひ、縁起を担ぐ。



紅白なます

お祝ひの水引を表し、縁起を担いだもの。



れんこん

穴から向こうが見えることから、将来の見通しがきくように。



里いも

親いもに子いもがたくさんつくことから、子宝に恵まれるように。



くわい

大きな芽を伸ばすことから、芽が出るように。

地域色豊かなお雑煮

お雑煮は本来、元日の朝に初めてくむ「若水」を使い、歳神様へのお供えやもちを煮たもので、神様の力をいただくという意味が込められていました。地域によって大きな特色がありますが、中部地方から東は角もち、西は丸もちを使う所が多く、香川県ではあん入りの丸もちを入れた「あんもち雑煮」が食べられています。



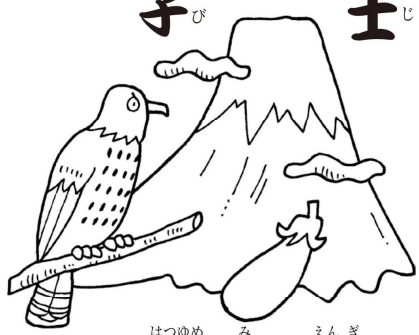
東京都 カツオだしにしようゆで味つけした汁で、焼いた角もち、鶏肉、小松菜、かまぼこなどが入る。



京都府 昆布だしにしようゆで味つけした汁で、煮た丸もち、里いもなどが入る。

知っていますか?

一富士 二鷹 三茄子

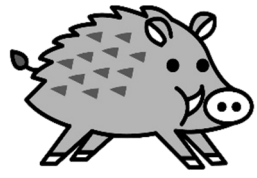


これは、初夢に見ると縁起のよいものです。まずは富士山、次に鳥の鷹、そして野菜のなす。どうしてなすなのかは諸説ありますが、江戸時代に徳川家康が初物のなすを好んだから、なすは「事を成す」にかけて縁起がいいからなどがあります。みなさんはどんな初夢を見ましたか?

「割らないで開く」鏡もち



1月11日は鏡開きです。この日は正月に供えていた鏡もちを木づちななどで割ってから食べます。ただし、「割る」や「切る」という言葉は縁起が悪いので、「開く」という言葉を使っていました。鏡開きのもちは、汁粉や雑煮にして食べます。昔は丸くしたもちをそのまま供えていたので、乾燥したりかびたりしていましたが、現在は真空パック状になったもちを使うことが多いようです。



こんだてメモ

平成31年1月

福生市学校給食センター



新年 謹賀



いよいよ1年の締めくくりとなる3学期が始まりました。風邪やインフルエンザなどの感染症が流行していますので、引き続き、手洗い・うがいの徹底と、栄養バランスの良い食事を心がけて予防に努めましょう。

学校給食においても、より一層、衛生面に細心の注意を払い、安全でおいしい給食を提供できるように取り組んでいきたいと思っております。本年もよろしくお祈り致します。



新年の健康や幸せを願う お正月の行事食



新しい年の始まりとなるお正月は、日本人が昔から大切にしてきた年中行事です。その年の豊作をもたらす「歳神様」(年神様・歳徳神・正月様ともいう)をお迎えするため、大掃除をして家を清め、門松やしめ飾りを飾り、鏡もちを供えます。そして、1年の健康や幸せを願い、家族が集まっておせち料理やお雑煮といった正月料理を食べます。正月料理の内容は地域や家庭によってさまざまですが、縁起の良い食材が使われるのが特徴です。

おせち料理の種類と込められた願い

一の重	祝い肴・口取りなど	二の重	焼き物・酢の物など	三の重	煮物など
-----	-----------	-----	-----------	-----	------

- 黒豆 まめ(まじめ)に働き、まめ(健康)に暮らせるように。
- 数の子 卵(子)の数が多きことから、子宝に恵まれ代々栄えるように。
- 田作り(ごまめ) 小魚を田んぼの肥料にしたことから、豊作を願って。
- たたきごぼう ごぼうの根は地中深く張ることから、家族・家業が土地に根を張り揺らがないように。
- 伊達巻き 巻物(書物)に見立て、知識や教養が身につくように。
- 紅白かまぼこ 赤は魔よけ、めでたさ、白は清浄、神聖な色を表す。
- きんとん 黄金に見立て、金運に恵まれるように。

- 昆布巻き 「よろこぶ」の語呂合わせで縁起を担いだもの。
- エビ 腰が曲がっている様子から、腰が曲がるまで長生きできるように。
- 焼き魚 プリやサケ、タイなどを用い、縁起を担ぐ。
- 紅白なます お祝いの水引を表し、縁起を担いだもの。
- れんこん 穴から向こうが見えることから、将来の見通しがきくように。
- りいも 親いもに子いもがたくさんつくことから、子宝に恵まれるように。
- くわい 大きな芽を伸ばすことから、芽が出るように。

地域色豊かなお雑煮

お雑煮は本来、元日の朝に初めてくむ「若水」を使い、歳神様へのお供えやもちを煮たもので、神様の力をいただくという意味が込められていました。地域によって大きな特色がありますが、もちについては、中部地方から東は角もち、西は丸もちを使う所が多く、香川県ではあん入りの丸もちを入れた「あんもち雑煮」が食べられています。

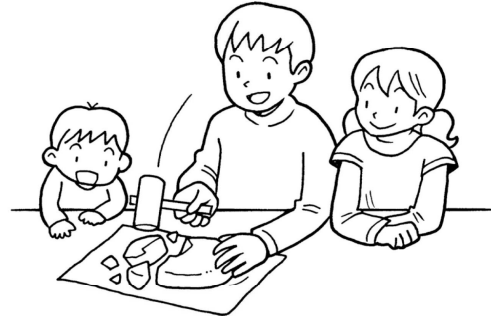


東京都 カツオだしにしょうゆで味つけた汁で、焼いた角もち、鶏肉、小松菜、かまぼこなどが入る。



京都府 昆布だしに白みそで味つけた汁で、煮た丸もち、里いもなどが入る。

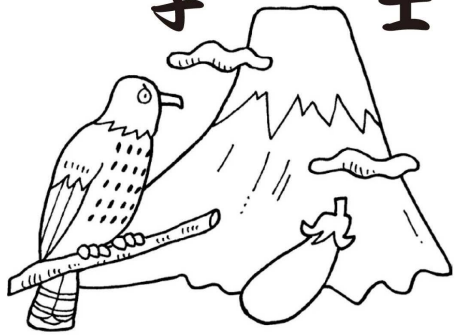
割らないで開く 鏡もち



1月11日は鏡開きです。この日は正月に供えていた鏡もちを木づちなどで割ってから食べます。ただし、「割る」や「切る」という言葉は縁起が悪いので、「開く」という言葉を使っていました。鏡開きのもちは、汁粉や雑煮にして食べます。昔は丸くのしたもちをそのまま供えていたのですが、現在は真空パック状になったもちを使うことが多いようです。

知っていますか？

一富士
二鷹
三茄子



これは、初夢に見ると縁起のよいものです。まずは富士山、次に鳥の鷹、そして野菜のなす。どうしてなすなのかは諸説ありますが、江戸時代に徳川家康が初物のなすを好んだから、なすは「事を成す」にかけて縁起がいいからなどがあります。

みなさんはどんな初夢を見ましたか？