

給食タイムズ

寒さが、日に日に厳しくなってきました。あと数日で冬休みが始まります。

さて、皆さんは、どんなお正月を過ごしますか？最近では、中華や洋食料理などのたくさんの種類のおせち料理がありますね。おせち料理は、もともと日本にある行事食です。『おせち料理』の食材ひとつひとつに意味があったり、地方によってお重に詰める食材やお雑煮の食材などに違いがあったりします。

では、『おせち料理』について、いくつか紹介します。

お重の中にはこんな願いが・・・



数の子(子孫繁栄)・・・数の子はニシンの卵です。ニシンは卵が多いので、子宝や子孫繁栄を願う縁起物です。

田作り(五穀豊穡)・・・小魚を田畑に肥料としてまいたことから名付けられた田作り。また、いわしの肥料を使った田んぼが豊作だったところから、別名ごまめ(五万米)とも呼ばれています。

黒豆(無病息災)・・・この一年まめ(まじめ)に働きまめ(健康)に暮らせるように、と願いを込めたおせちには欠かせない料理です。

ごぼう(細く長く幸せに)・・・ごぼうは、地中深く根を張るので、家(家族、家業など)がその土地にしっかりと根を張って安泰にという願いが込められています。

栗きんとん(豊さを願って)・・・きんとんは漢字で金団と書きます。黄金色に輝く財宝にたとえて豊かな1年を願う料理です。

えび(長生きの象徴)・・・えびは長いひげをはやし、腰が曲がるまで長生きすることを願う食べ物です。

ぶり(出世を願って)・・・ぶりは成長とともに、名前が変わる出世魚であることにあやかって出世を願って食べられます。

あ！あの料理がない！と思った人もいるかもしれませんが、ここにあげているものは、ほんの一部です。興味がある人は、いろいろな地方のおせち料理を調べてみましょう。

それにしても、重箱の中には、たくさんの願いが込められているんですね。

今後の予定

❖全学年 1月11日(水)から 給食が始まります。

❖1年生

・1月16日(月)～20日(金) 給食はありません。

(スキー実習の為)

・26日(木) 給食はありません。

(わくわくオーケストラの為、お弁当の用意をお願いします)

❖2年生

・1月31日(火) 給食はありません。 (校外学習の為)

お願い

お箸を忘れて、職員室で借りた人、マスクを忘れて、配膳室で借りた人は、必ず返却してくださいね！

❖給食のある日は、お箸を持参しましょう。

❖手拭きタオルやハンカチを持参しましょう。

❖当番の人は、マスクを忘れずに！！

