

調理場だより

因島学校給食共同調理場



もうすぐ冬休みが始まります。冬休み中には冬至、年越し、お正月など行事食を食べる機会がたくさんあります。年末は忙しくなりがちですが、昔から日本に残る風習を知ることの出来るよい機会です。お正月の準備やおせち料理作りなど、家のお手伝いをしっかりしましょう



ねんまつねんし ぎょうじしょく 年末年始の行事食



がつ 12月21日(土) にち とうじ 冬至

1年で最も昼が短くなる日を冬至といいます。昔は夏が旬のかぼちゃを冬まで保存し、貴重なビタミン源として冬に食べていました。この日にかぼちゃを食べると、風邪をひかないといわれます。ゆず湯は、ゆずの強い香りで邪気を払うとされています。ゆずの成分が血行を促進し、身体をあたためて風邪を予防します



がつ 12月31日(火) にち おおみそか 大晦日



1年の最後の日「大晦日」。大晦日に縁起をかついで食べる年越しそばは江戸時代から定着したといわれており、家族や大切な人の長寿や延命を願いながら食べます。また、新しい年も細く長く過ごし、その年の災いをすべて断ち切るという意味もあると伝えられて

しょうがつ お正月 りょうり おせち料理

元日には、神様をお迎えし、新しい年のお祝いをします。おせち料理は、神様へのお供え物として作られていました。おせち料理のそれぞれの料理や食べものには、「願い(いわれ)」がこめられています。

みなさんはおせち料理の「願い(いわれ)」をいくつ知っていますか？

くりきんとん

「栗金団」と書くことから、お金が貯まるように。

田作り

昔、田を作る時の肥料にしたことから、豊作をもたらすように。

黒豆

まめに働き、健康に暮らせるように。

かずのこ

子たくさんから、家族が増えるように。

昆布巻き

よろこぶに通じるので、楽しく暮らせるように。

えび

腰が曲がるまで元気に長生きできるように。

