

# 1月給食だより

～～～～～～～～～～～～～～～～～～～～

平成28年1月分



## あけましておめでとうございます

あした 新しい1年が始まりました。今年も力を合わせて、安心・安全でおいしい給食作りに取り組んでいきますので、どうぞよろしくお願ひいたします。

### 1月の行事食

1年の始まりをお祝いする正月をはじめ、1月には、さまざまな行事食があります。健康で長生できるよう年に願いを込めたり、1年間病気をせずに無事に過ごせるよう縁起をかついだりと、どれも意味があるものです。

### おせち料理

3月3日(桃の節句)や5月5日(端午の節句)のように、季節の節目となる日を「節句」といい、昔はこの日に食べる料理を「お節」(よのぶ)とよんでいました。現在では正月料理のことをいいます。正月の間は料理をしなくてもいいように、保存がきき、お祝いの意味がある料理をお重に詰めます。料理や詰め方は、地域や家庭によって異なります。



#### (おせち料理に込められた意味や願い)

- ◆きんとん 財産に恵まれるように
- ◆黒豆……マメ(健康)に喜らせるように
- ◆昆布巻き 「よろこぶ」の諧音合わせ
- ◆田作り……豊作になるように
- ◆エビ……長生するように
- ◆数の子……子宝に恵まれるように



### お雑煮



地域や家庭によって具材や味つけ、もちの形など、実にさまざまです。関東地方や東北地方では四角い切りもちを入れる所が多く、関西地方や九州地方では丸もちを入れる所が多いようです。香川県では「あんもち雑煮」といって、あんこが入ったおもちを白みそ仕立ての汁に入れます。



### 小豆がゆ

女性たちの休息日でした。この日の朝は、無病息災を願い、家族そろって小豆がゆを食べます。小豆の赤い色には悪いことを祓う力があると考えられ、小豆がゆは疲労回復効果のあるビタミンB1や腸の調子を整える食物などが多く含まれています。利尿作用や解毒作用もあり、漢方薬としても使われています。おかゆのほかに小豆めし、小豆餅、小豆おこわ、ぜんざいなどを食べる地域もあります。



小豆がゆを  
食べて1年元気に！

#### 小豆パワー

小豆の赤が  
悪いことを追いはらう



作物の豊作を  
お祈りして供える

- ★疲労回復
- ★むくみをとる
- ★腸の働きをよくする
- ★風邪予防

### 二十日正月

(1/20)



#### 二十日正月

(1/20)

正月のお祝いの行事がすべて終了する日。お供えしていたものをすべて下げ、食べつくす地域もあります。



今年も食中毒ゼロを  
めざします。

