

きゅうしょく 給食だより ふうやす 冬休み号 ごう

平成 29 年 12 月
大阪府立西淀川支援学校

今年も残すところあとわずかになりました。みなさんは、どんな冬休みを予定していますか？冬休み中には、お正月をはじめ、日本の伝統行事に触れる機会が多くあります。家族や仲間と食卓を囲み、行事食を味わいながら、楽しく過ごしましょう。

しょうがつりょうり こ ねが し お正月料理に込められた願いを知ろう

おせち料理

季節の変わり目を「節句」といい、そのときに神様にお供えて食べる料理を「おせち料理」と呼んでいました。節句のなかでも、お正月が一番大切であることから、お正月料理を「おせち料理」というようになりました。

おせち料理は、おめでたいことを積み重ねるといふ意味を含めて、重箱に詰めます。それぞれの食材や料理は、1年の幸せを願った意味があります。



数の子

ニシンの卵。ニシンは卵をたくさん産むことから、子宝に恵まれるように。



伊達巻

巻物に似た形から、知識が増えるように。華やかさも表している。



海老

海老の姿にたとえて、腰がまがるまで、長生きできるように。



きんとん

「金団」と書くことや、見た目の黄金色から、お金が貯まるように。



昆布巻き

「昆布」を「よろこぶ」と語呂を合わせている。



黒豆

まめに働き、まめ（健康）に暮らせるように。



田作り

イワシが田畑の肥料に使われていたことから、豊作になるように。



れんこん

穴が開いているので、先が見通せるという縁起かたぎ。



お雑煮

お雑煮とは、土地の食べ物とお餅をひとつの鍋で煮た料理のことで、いろいろな具材を煮合わせたことから「煮雑」とも呼ばれていました。新年

を迎えるにあたって、お餅と食べ物を一緒に神様にお供えし、それを神様からのお下がりとして、煮て食べたのが始まりです。

もちの形や汁の味、具材の違いなど、地方によってとても個性豊かなお雑煮があります。



《関西風》

- 餅は丸餅を焼かず
に煮る
- 白みそ仕立ての汁
- 具材は、里芋、大根
など

《関東風》

- 餅は角餅で焼いてから
入れる
- しょうゆ仕立てであっ
さりとしたすまし汁
- 具材は、鶏肉、小松菜な
ど



焼きはぜ雑煮〈宮城県〉

干切りのごぼうやにんじんの具材の上に、椀からはみ出ることほどの焼きはぜをのせる。



鮭とイクラの雑煮〈新潟県〉

塩鮭からだしをとりながら、たくさんの具材と一緒に煮て、焼いた角餅を入れ、イクラをのせる。



鶏雑煮〈東京都〉

すまし汁に、鶏肉、小松菜などを入れた江戸風のお雑煮。餅は焼いた角餅。



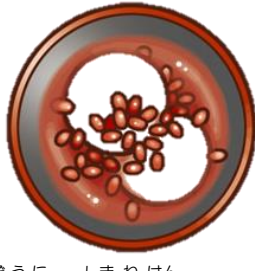
京雑煮〈京都府〉

白みそ仕立ての汁に、京人参、里芋、大根などの具と丸餅を入れる。



あん餅雑煮〈香川県〉

いりこだしの白みそ仕立ての汁に、あんこ入りの丸餅を入れる。



小豆雑煮〈島根県〉

小豆の煮汁に丸餅を入れた甘いお雑煮。丸餅の代わりに、トチの実で作った「とち餅」を入れる地域もある。



博多雑煮〈福岡県〉

焼きあご(トビウオ)をだしにつかったすまし汁に、丸餅と塩ぶり、しいたけ、里芋などを入れる。