

# えいようだより

2018年 摂津市教育委員会

12月 摂津市学校給食会

## りょうり おせち料理について

おせち料理には、いろいろな思いや願いが込められています。地方によって色々ないわれがありますが、代表的なものを紹介します。

くろまめ  
黒豆 = まめに、はたらく



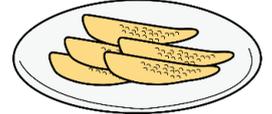
けんこう ちょうじゅ いの  
健康と長寿を祈ったものです。

たづく  
田作り = ほうさく ねが  
豊作を願う



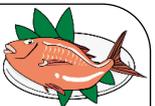
むかし  
昔、いわしが田んぼの肥料にされていたところから、ほうさく ねが  
豊作を願います。

かず こ  
数の子 = 子どもがたくさん



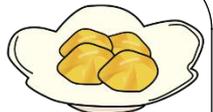
たくさんの子供が生まれ、その子どもたちが、みんなげんき ぞだ  
元気に育ちますようにという願いを表しています。

たい や もの  
鯛の焼き物 = めでたい



たいは「めでたい」の「たい」が同じ音なので、良いことがたくさんありますようにという願いが込められています。

くり ゆた  
栗きんとん = 豊かにくらするように



「栗きんとん」は、その金色を宝に例えて、しょうばい しごと  
商売や仕事もうまくいき、「豊かに暮らせますように」とねが りょうり  
願う料理です。栗は山の幸の代表で「勝ち栗」といって、えんぎ  
縁起がよいとされてきました。

おせち料理は主に重箱に詰めて重ねます。これには「良いことが重なりますように」という思いが込められています。地域や家庭によって内容も詰め方も様々ですが代表的な詰め方を紹介します。

### いち じゅう 【一の重】

いわ さかな → たづく くるまめ かず こ  
祝い肴 → 田作り、黒豆、数の子など

くちと こうはく → 紅白かまぼこ、だて巻き、くり きんづま  
口取り → 紅白かまぼこ、だて巻き、栗きんとん、昆布巻きなど

### に じゅう 【二の重】

す もの → こうはく すばす  
酢の物 → 紅白なます、酢蓮など

や もの → ぶり、たい、えびなど  
焼き物 → ぶり、たい、えびなど

### さん じゅう 【三の重】

にもの 煮物 → くわい、さといも  
煮物 → くわい、里芋、ごぼうなど

いち じゅう  
【一の重】

に じゅう  
【二の重】

さん じゅう  
【三の重】

