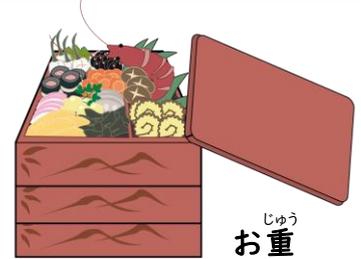


えいようだより

2024 (令和6)年 12月
摂津市教育委員会
摂津市学校給食会

もうすぐみなさんが楽しみにしている冬休みですね！クリスマスにはケーキを食べるのかな？お正月にはどんなものを食べますか？お正月に食べる料理を「おせち料理」と言います。今月は「おせち料理」のお話です。

おせち料理は四角いふたのついた箱のような容器に入れ、三重、五重と重ねます。その容器のことを「お重」と言います。お重に詰めるのは「めでたさを重ねる」という願いが込められています。

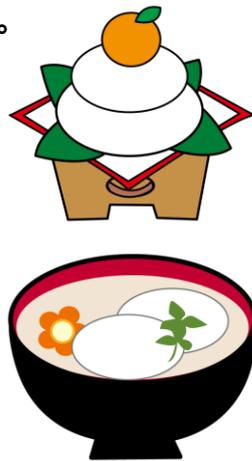


お重に詰める料理には
ひとつひとつ意味があります。

お雑煮

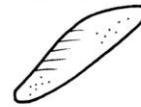
神様に供えたもちを鶏肉や野菜と煮て

食べる料理です。いろいろな材料をいっしょに煮たので「雑煮」になったと言われています。



雑煮は各家庭や地域によって味や食材などがさまざまです。もちも角もち・丸もち、汁もしょうゆのすまし仕立て・みそ仕立てのほか、入れる具もと肉やぶり、さといも、こまつな、だいこんなどいろいろあります。また、あん入りもちの雑煮や、もちを入れない雑煮のほか、雑煮を食べない地域もあります。このように、日本各地では地域や家庭ごとに多種多様な特色のある雑煮があるのです。

かずのこ かずのこはにしの卵巣。たくさん卵があるので、子孫繁栄の意味があります。



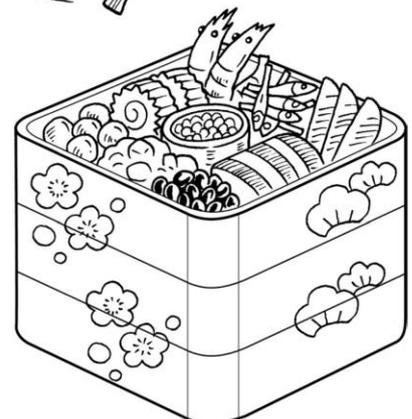
黒豆 まめで健康に暮らせませうという意味が込められています。



田づくり 昔、いわしを田の肥料にしていたことから、豊作をもたらすという意味。



えび 腰が曲がるまで長生きするようになど、長寿の意味があります。



おせち料理の由来