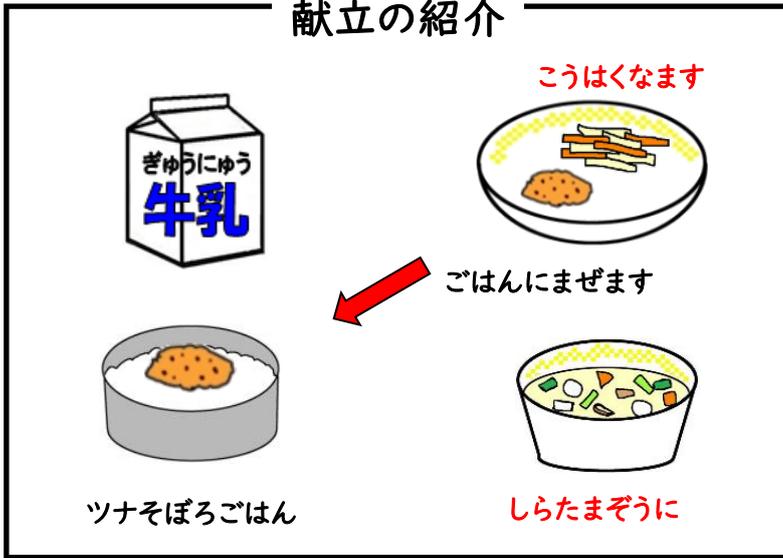


— 1月9日(木)は、「行事食 鏡開き献立」です —

こんだて しょうかい
献立の紹介



「行事食」とは、季節ごとの行事やお祝いの日食べる料理のことです。

行事食には、家族の幸せや健康を願う意味がこめられています。地域によって行事のいわれや行事食の内容も様々です。

1月11日は「鏡開き」です。「鏡開き」とは、お正月の間に、神様にお供えしていた鏡もちを下ろして、お汁粉や雑煮などに入れて食べる行事です。「切る」や「割る」という言葉は縁起が悪いので「開く」という言葉を使い、包丁ではなく、木づちを使います。お正月の間にお供えしていた鏡もちには、神様の力が宿るとされており、その鏡もちをいただいて神様の力を分けもらい、一年を元気にすごせるようにという願いがこめられています。

しょうがつ た もの
お正月の食べ物



ぞうじ
雑煮

雑煮は、地域によって、味も具も様々です。雑煮の主役の「もち」は、西日本では丸いもち、東日本では四角いもちが使われます。汁の味付けも、しょうゆ味の地域とみそ味の地域があります。福岡県の雑煮は、あご(トビウオ)だしを使ったしょうゆ味で、具にはぶりやかつお菜、さといも、丸いもちなどを使います。



りょうり
おせち料理

おせち料理は、さまざまな食材をいつもとは違う切り方や飾り方にし、重箱の中を鮮やかに彩ることが特ちょうで、それぞれの料理には家族の健康や子孫繁栄などの願いが込められています。



紅白なますの赤と白は、日本のお祝い事に使われる給食の紅白なます。紅白の水引きを表しています。2色の組み合わせで今年1年の健康や家内安全など幸運を祈る意味があります。