

給食だより 2017 1月号



明けまして

おめでとうございます

新しい年が始まりました。昨年は夏季オリンピックが開催され、日本中が盛り上がりましたね。2017年はどのような年になるでしょうか。皆さんが良い1年を過ごされることを祈っています。

さて、お正月といえば、お屠蘇、御節料理、お雑煮等、浮かんでくる料理がたくさんあると思います。今回は、おせち料理の意味やお正月のしきたりについてご紹介します。



- ◆数の子…**子宝、子孫繁栄**
 - ◆田作り…**豊作祈願**
 - ◆黒豆…**邪気払い、無病息災**
 - ◆紅白かまぼこ…赤は**魔除け**、白は**清浄・神聖**を表す
 - ◆伊達巻…**文化の発展、学問や習い事の成就**
 - ◆栗きんとん…**金運**を呼ぶ縁起物
 - ◆海老…**長寿**を願う
 - ◆鯛…**めで“たい”**の語呂合わせ
 - ◆昆布巻き…**不老長寿、子孫繁栄**
- などなど



このように、御節料理にはたくさんの願いが込められています。ささやかですが、病院でも御節料理を提供しますので、是非それぞれの願いを少しでも頭に入れて食べてみて下さいね。

鏡餅



引用: <http://koyomigyouji.com/index.html>

鏡餅は、大小の丸い餅を重ね、年神様へのお供えとして神前や床の間に飾ります。鏡餅といわれる理由は、昔の鏡が円形だったため、人の魂(心臓)を模したことから丸餅になったなど、諸説いろいろあります。また、大小2つ重ねるのは、月(陰)と日(陽)を表していて、福德が重なって縁起がいい、めでたく年を重ねるという意味があるそうです。

お屠蘇



引用: <http://koyomigyouji.com/index.html>

お屠蘇は日本酒と思われている方も多いようですが、元々は中国から伝わった薬酒の一種で、山根(さんしょう)、桔梗(ききょう)、防風(ぼうふう)、肉桂(につけい)、丁子(ちょうじ)、陳皮(ちんぴ)、大茴香(だいういきょう)などの生薬を調合し、お酒やみりんに浸したものです。お屠蘇には「鬼気を屠絶し人魂を蘇生させる」という意味があり「邪気を払い、不老長寿を願う」薬種として、新年になると年少者から順番に飲んだのだそうです。



嗜好調査結果報告



今後の行事食に反映させていただきます！
ご協力ありがとうございました。

