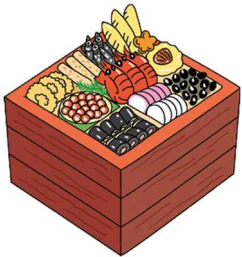


# もぐもぐだより

## しょうがつりょうり お正月料理に込められた願いを知ろう!



「おせち料理」はお正月に食べるお祝いの料理です。新しい年の初めに、自分と家族の健康と幸せを願って食べられます。おせち料理には1つ1つ意味があるのを知っていますか？色や名前、形に願いが込められており、昔から食べられている日本の食文化です。給食でもおせち料理を出していきます。おせち料理を食べて、1年の健康と幸せを願いましょう！

<p><b>数の子</b>              数の子は、にしんの卵です。卵が多いことから、子孫繁栄の願いが込められています。</p> 	<p><b>田づくり</b>              田んぼにこいわしの肥料をまいたことから、田づくりと呼ばれ、豊作の願いがあります。</p> 
<p><b>黒豆</b>              まめは、まめに働き（勤勉）、まめに生きる（健康）という願いがあります。</p> 	<p><b>えび</b>              えびのように、腰が曲がるまで長生きできるようにとの願いが込められています。</p> 
<p><b>きんとん</b>              きんとん（金団）には、財宝などの意味があります。金運への願いが込められています。</p> 	<p><b>こぶ巻き</b>              昔は「ひろめ」と呼ばれ祝儀に用いられ、また、「喜ぶ」の言葉にかけた縁起物です。</p> 
<p><b>たたき牛蒡</b>              ごぼうは、根が地中深く入ることや豊年や息災の願いが込められています。</p> 	<p><b>伊達巻き</b>              巻物に似た形から文化、学問、教養を持つことを願ったと言われています。</p> 
<p><b>紅白なます</b>              おめでたい紅白の色で、形はご祝儀袋の水引を表しています。</p> 	<p><b>鯛やブリ</b>              鯛は「めでたい」の通り。ブリは出世魚で、出世を意味しています。</p> 



雑煮には、年越しの夜に供えた餅を食べることにより、年の初めに神様と自分たちの結びつきを新たにするという意味があります。餅は長く伸びてなかなか切れにくいので、「寿命が長く伸びる」「切れなくなる」と言われています。東日本では主に角餅、西日本では主に丸餅を入れ、味付けもすまし汁仕立てやみそ仕立てなど各地域、各家庭で様々です。