



「正月」は1月の別名ですが、一般的に1月1日から7日の「松の内」や「正月事終い」の日とされる1月15日（地域によっては1月20日）までを指すことが多いです。

おをつけて「お正月」というのは特別な気持ちの表れと言えます。

お正月の行事（おせち料理やお年玉など）、ひとつひとつの物事に意味が込められています。

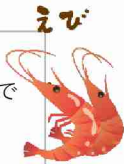
お正月にちなんだ食べ物

おせち料理

漢字では「御節料理」と書きます。もともとは季節の節目に神様にお供えする料理のことを指していましたが、一年のうち一番大きな節目であるお正月だけをおせち料理と呼ぶようになりました。



えびのように腰が曲がるまで健康で長生きできるように願います。



昆布の「こぶ」と「よろこぶ」をかけて、縁起が良いことから。

昆布まき



黒豆



1年間まめに元気に暮らせるように願います。

粹という意味の「伊達」と巻物を合わせたもので、文化の発展を願います。

伊達まき



かずの子



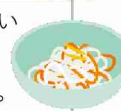
かずのこにはたくさんの卵があることから、子孫繁栄を願います。

くりきんとん



きんとんは「金団」の字のように金が集まった財宝とかけています。豊かに暮らせるようにと願います。

紅白なます



祝い事に欠かせない紅白の水引をかたどっています。

昔、田んぼに肥料としてコイワシを蒔いたことから、田作りと呼ばれます。お米の豊作を願います。

田作り



お雑煮



お餅は昔、特別な日にしか食べられない大切な食べ物でした。お正月にやってくる年神様にお供えしたものを煮て食べたのがお雑煮とされています。

鏡餅

年神様へのお供え物のひとつに鏡餅があります。昔の鏡は丸い形だったので、鏡餅と呼ばれます。



給食では・・・



1月		麦ごはん	牛乳
		さげそぼろ	白玉ぞう煮
		なます	
●さげそぼろ		しょうゆ	3
さげ(フレーク)	40	酒	1
凍り豆腐(細)	3	塩	0.5
にんじん	12	割り節・だし昆布・水	120
しょうゆ	1.8	●なます	45
みりん	1.8	だいこん	4
酒	2.5	にんじん	0.5
塩	0.2	ゆず	1.5
水	10	砂糖	3
●白玉ぞう煮		酢	0.5
しらたま(冷)	30	塩	
鶏肉	10		
なると	5		
さといも	20		
だいこん	15		
こまつな	9		
エネルギー 626kcal		たんぱく質 26.8g	