



1月 給食だより

弟子屈町学校給食センター
弟子屈町美里1-3-2
TEL・FAX482-3204

新年への願いを込めた

お正月の行事食

新しい1年の始まりであるお正月は、その年の幸福や豊作をもたらす「歳神様」(年神様・歳徳神)を各家庭にお迎えする日本の伝統行事です。家族そろって、おせち料理やお雑煮といった正月料理を食べて、新年の無事を祈ります。現在では、おせち料理を手作りする家庭が減っており、洋風や中華風などバラエティー豊かなおせち料理が販売されていますが、伝統的なおせち料理には、新年への願いを込めた縁起の良い食べ物が使われています。



伝統的なおせち料理の意味や込められた願い

※地域や家庭によって違いがあります。



いち	じゅう	一の重
に	じゅう	二の重
さん	じゅう	三の重

一の重 (祝い肴・口取りなど)			
黒豆	まめ	まめ (まじめ・健康)	に暮らせるように。
数の子	こ	こだから めぐ	子宝に恵まれるように。
田作り (ごまめ)	たづく	ほうさく ねが	豊作を願って。
たたきごぼう	たたき	かぞく かぎょう と ち ね は	家族や家業が土地に根を張るように。
伊達巻き	だてま	ちしき きよよう み	知識や教養が身につくように。
きんとん	きんとん	きま	／着るものに困らないように。
紅白かまぼこ	こう はく	きんうん めぐ	金運に恵まれるように。

二の重 (酢の物・焼き物など)

ブリ	しゅっせ	出世できるように。
タイ	ごろあ	「めでたい」の語呂合わせ。
エビ	ながい	長生きできるように。
紅白なます	いわ みずひき あらわ	お祝いの水引を表す。

三の重 (煮物など)

里いも	さと	こだから めぐ	子宝に恵まれるように。
れんこん	れんこん	しょうらい みとお	将来を見通せるように。
くわい	くわい	しゅっせ	出世できるように。
昆布巻き	こぶま	ごろあ	「よろこぶ」の語呂合わせ。

お雑煮



地域の食材を使って作る餅入りの汁物で、餅の形、入れる具材、汁の味つけ、調理方法など、地域や家庭によって特色があります。餅を入れない地域もあります。

あなたの家では、
どんな「お雑煮」を
食べますか?

