



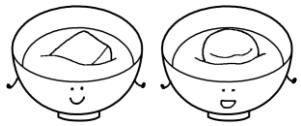
給食だより



1月

町野共同調理場

年中行事には、昔から食べ継がれている特別な食べ物があり、それを行事食といいます。行事食は、もともとは神様や仏様に供えて、その後、供え物を下げていただくもの(直会)でした。行事食を食べて1年を健康にすごしましょう。



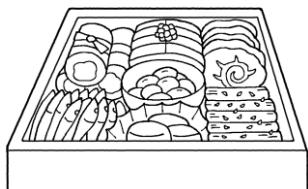
受け継ごう

日本の食文化



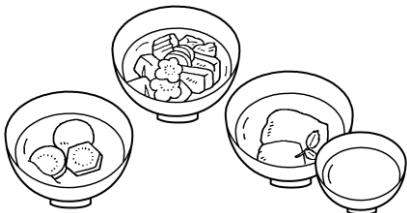
地域や家庭に伝わる行事食を知ってつくったり、食べたりしましょう

おせち料理



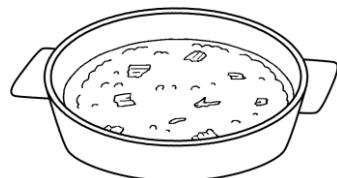
お節料理は、もともと、節日(季節のかわり目)に神様に供えるものでした。今は、正月のみとなりました。お節料理には、それぞれ意味があり、健康や長寿などの願いが込められています。

ぞうに 雑煮



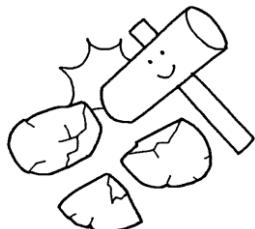
雑煮は、もともと年神さまに供えたその土地の産物ともちを煮たものでした。東日本はおもに角もち、西日本はおもに丸もちを入れます。すまし汁仕立てやみそ仕立てなど、さまざまです。

ななくさ 七草がゆ



七草がゆは、1月7日の朝に1年の健康を祈って食べます。春の七草とは、せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな(かぶ)、すずしろ(だいこん)のことです。

かがみびら 鏡開きは1月11日



1月11日は鏡開きの日です。お供えした鏡もちを下げて食べます。鏡もちは、年神さまへお供えした神聖なものなので、刃物で切るのではなく、木づちや手などで小さく割ります。

わしょく 和食の

食器の並べ方



日本の食文化である和食の場合、ごはんは左側、汁物は右側、おかずはその奥に置きます。はしは手前に、はし先を左に向けて置きます。

