



あけましておめでとう（小）



みなさん、あけましておめでとうございます。今年もおいしい給食を作っていきます。楽しみにしてください。

さて、お正月はどのように過ごしましたか。初もうでは行きましたか。それとも寝正月でしたか。初ゆめは見ましたか。今日は、雑煮とおせち料理のお話です。

雑煮は、神様に供えた「もち」から、神様の力をいただき、1年間無事に暮らすために食べます。

日本中にいろいろな雑煮があり、もちの形や中に入れる具、味つけなどがことなります。愛知県の雑煮は、四角く切ったのしもちに、具はもち菜とかつお節、味はしょうゆを使うすまし汁です。みなさんの家の雑煮は、どんな雑煮でしょうか。

お正月に家々に幸せをもたらすために、高い山からおりてくる神様を年神様といい、年神様から幸せをいただくために、おせち料理を供えます。おせち料理は、神様にお供えする料理なので、作物が豊かに実り、子孫が繁栄し、家族の安全と健康を願って作られます。

今日は、もちと小松菜、はくさい、かまぼこ、しいたけ、そして、かつお節の入った雑煮と、おせち料理のひとつである黒豆です。しっかり食べて、神様から力と幸せをいただきましょう。