



明けましておめでとう（中）



みなさん、明けましておめでとうございます。今年もおいしい給食を出していきます。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。新年のお祝いをしましたか。また、初もうでには行きましたか。今日は、雑煮とおせち料理のお話です。

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^{としがみさま}年神様といい、^{としがみさま}年神様に幸運をさずけてもらうために、正月料理を供え、いただきます。

お雑煮は、年神様にお供えした「もち」から、^{ごりやく}御利益をいただき、1年間無事に過ごすために食べます。元旦の朝に、井戸からはじめて汲む^く「^{わかみず}若水」で作るのが習わしです。お雑煮は、地方によってもちの形や、具材、味付けが違います。愛知県のお雑煮は、四角いのもちと、もち菜とかつお節を入れた、しょうゆ仕立てのすまし汁です。三河地方では、地元でとれた白菜などを入れたりします。

おせち料理は、年神様へお供えする料理なので、^{ごこくほうじょう}五穀豊穡、^{しそん}子孫^{はんえい}繁栄、家族の安全と健康を願って、山の幸と海の幸を盛り込んで作ります。

今日は、三河地方の雑煮とおせち料理によく入っているぶりの照り焼き、紅白なます、黒豆です。しっかり食べて、神様から幸運と^{ごりやく}御利益をいただきましょう。