

# 給食便り1月号

平成31年1月 志村さかした保育園

毎日寒い日が続いています。栄養と休息をしっかりと取って、元気に新年を迎えましょう！

## おせち料理とは

おせち料理は現在では正月を迎えるための料理としての意味合いが強いですが、昔は元旦だけではなく、三月三日の桃の節句や五月五日の端午の節句のような季節の節目をお祝いする際に、神様にお供えする料理（お節供　おせちく）のことを意味していました。年に何度もある節句の中で最も重要な正月に作られる料理を指すようになり、おせち料理と言えば正月料理という意味合いが定着していきました。

また、毎日家事に忙しいお母さんたちがせめて正月の三日間ぐらいは料理をしなくてもいいようにと、お祝いの意味もある保存性の高い料理が多く取り入れられていることも特徴です。

## 重箱を使う意味

おせち料理を重箱に詰めるのは、「福が重なる」「めでたさが重なる」という願いが込められています。段ごとに詰める料理や詰め方が決まっており、一つ一つの料理にも様々な願いや意味が込められています。今では二段重や三段重が主流ですが、正式には四段重です。

一の重：「口取り」。・かまぼこやきんとんなど酒の肴になる甘めの料理

「祝い肴」。・三つ肴と言われお節に欠かせない田作り、黒豆、数の子など

### 田作り（ごまめ）

イワシが畑の肥料だったことから「田作り」「五万米」と呼ばれ、豊作祈願

### 黒豆

まめに（勤勉に）働き、まめに（丈夫で元気）暮らせるようにとの願い

### 数の子

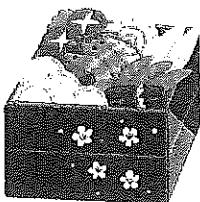
子宝に恵まれ、子孫繁栄。ニシンの子なので「二親健在」の意味も含む

関西では田作り又は黒豆の代わりにたたきごぼうを入れます。

二の重：「焼き物」。・縁起の良いタイやブリ、エビをはじめとする海の幸の焼き物

三の重：「煮物（煮しめ）」。・山の幸が中心

煮しめは1つの鍋で煮ることから、家族が仲良く結ばれるよう願いが込められています



与（四）の重：「酢の物・和え物」。・※忌み数字の「四」は使わず、「与の重」とします。  
日持ちのする酢の物などを詰めます。