

# 給食だより

発行  
令和5年1月26日  
給食委員1年2組  
大賀華凜 小沼俊人

今回の給食だよりは1年生が担当です。1月ちなんだお雑煮とおせち大特集です。あなたの知らない、お雑煮とおせちを紹介します！

## <お雑煮の歴史>

年神様に供えた餅や里芋、にんじん、大根などを、その年の最初に井戸や川から汲んだ若水と、新年最初の火で煮込み、元旦に食べたのが始まりと言われている！

### ~お雑煮食べるタイミング~

一般的には、三が日  
(1月1日~3日)に  
食べることが

### ~お雑煮の具材の意味~

**餅**⇒長く生きる  
**青菜・鶏**⇒敵に勝って  
名をあげたい  
**里芋**⇒人に束ねる頭になれるように

### ~餅の形の違い~

主に、東日本は角餅、西日本は丸餅を使用していて、  
西日本→京都文化の影響から丸餅が作られていたとされている！  
東日本→人口が多かったために、1度にたくさん作れて運びやすい角餅になった！



## おせちを食べる理由

〈正月に年神様へ五穀豊穡、子孫繁栄、家内安全などを祈って、縁起の良い海の幸、山の幸を詰める風習から、おせち料理は正月に食べるのが一般的になりました〉

### ・おせち食べるタイミング

一般的に元日から三が日にかけて食べます

### ・おせち料理の意味

おせち料理の食材やメニューにはそれぞれ五穀豊穡や無病息災、子孫繁栄などの願いが込められています。

### ・おせちの歴史

おせち料理の起源は、何と1000年以上も前の平安時代と言われています。長い歴史がありますね。この日本の文化が今でも受け継がれていることに、驚きます。これからも大切にしたい文化ですね。

