

中学校

1月9日の
ときめき給食

今回のときめきポイント



今回のテーマは「お正月」です！

お雑煮

泉大津市でよく食べられている白みそ味のお雑煮です！



雑煮とは、おもちが入った汁物のことを言います。

元旦（1月1日の朝）に若水（その年の最初に汲んだ水）で年神様へのお供えものを煮て食べたのが始まりだといわれています。神様にお供えしたものを共に食べると、神様からの力を授かることができると考えられているからです！



おもちも昔から「ハレ」の日、つまり、お祝いごとや特別な日に食べる食材でした。そのため、お雑煮にはおもちを入れるといわれています。

おせち料理



古くから、お正月にはおせち料理が食べられています。新年の幸福を願い、神様に願いを込めて山の幸・海の幸を贅沢にお重に盛り込みます！「今年も1年間健康で幸せに暮らせますように！」という願いが込められた縁起の良い料理です！



ぶり…ぶりは大きさによって名前がかわる出世魚のため、出世を願うという意味が込められています。

黒豆…まめという言葉には、元気、丈夫、健康という意味があり、また「まめに働く」「まめに暮らす」という意味が込められています。



煮しめ…根を張って育つ根菜類を多く使った煮物は「子孫繁栄」の意味があり、さまざまな食材と一緒に煮込むことから「家族が仲良く暮らせるように」との願いも込められています。

