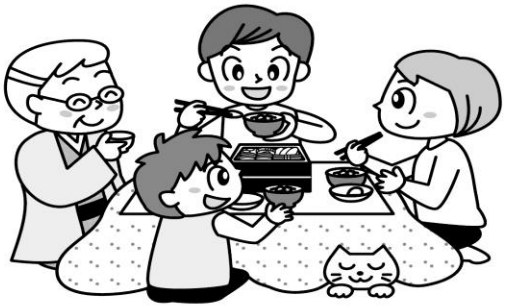
1月給食だより

令和7年1月8日発行
御成門学園御成門中学校
栄養士　才野　加奈子

とっても寒くて、布団から出るのがつらい季節になってきましたね！今年も安全・安心で、楽しみになるような給食を提供できるよう、努めて参ります。本年もどうぞよろしくお願いいたします。

新年の健康や幸せを願う お正月の行事食



お正月は、日本人が昔から大切にしてきた年中行事です。その年の豊作をもたらす「歳神様」をお迎えするため、大掃除をして家を清め、門松やしめ飾りを飾り、鏡もちを供え、正月料理を食べます。正月料理の内容は、地域や家庭によってさまざまです。皆さんはどんなものを食べましたか？

おせち料理の種類と込められた願い

黒豆
まめ（まじめ）に働き、まめ（健康）に暮らせるように。

数の子
卵の数が多いことから、子宝に恵まれ代々栄えるように。

田作り（ごまめ）
小魚を田んぼの肥料にしたことから、豊作を願って。

たたきごぼう
ごぼうの根は地中深く張ることから、家族・家業が土地に根を張り揺らがないように。

伊達巻き
巻物（書物）に見立て、知識や教養が身につくように。

紅白かまぼこ
赤は魔よけ、めでたさ、白は清浄、神聖な色を表す。

きんとん
黄金に見立て、金運に恵まれるように。

昆布巻き
「よろこぶ」の語呂合わせで縁起を担いだもの。

エビ
腰が曲がっている様子から、腰が曲がるまで長生きできるように。

焼き魚
ブリやサケ、タイなどを用い、縁起を担ぐ。

紅白なます
お祝いの水引を表し、縁起を担いだもの。

れんこん
穴から向こうが見えることから、将来の見通しがきくように。

里いも
親いもに子いもがたくさんつくことから、子宝に恵まれるように。

くわい
大きな芽を伸ばすことから、芽が出るように。

地域色豊かなお雑煮

地域によって、いろいろなお雑煮があります。例えば、香川県ではあん入りの丸もちを入れた「あんもち雑煮」が食べられています。自分が住んでいない地域のお雑煮も食べてみたいですね！

東京都　カツオだしにしょうゆで味つけした汁で、焼いた角もち、鶏肉、小松菜、かまぼこなどが入る。

京都府　昆布だしに白みそで味つけした汁で、煮た丸もち、里いもなどが入る。