



給食だより

平成28年11月28日
陸別町給食センター

行事食について知ろう

日本には様々な行事食があります。行事食には昔の人の願いや思いが込められています。また、地域や家庭によって食べる料理や味付けが違います。冬の行事食を紹介します。

12月21日 <<冬至>>

一年で一番昼が短くなる日です。
野菜が不足しがちな冬に
保存のきくかぼちゃを
食べて風邪を予防します。



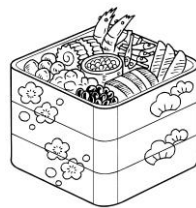
12月31日 <<大晦日>>

一年の締めくくりには年越しそばを食べる習慣があります。
そばのように細く長く
生きられるようお願いを
込めて食べられています。



1月1日 <<お正月>>

おせち料理にはひとつひとつの料理に願いが込められています。



伊達巻き

巻物(昔の本)に似ているので、勉強ができるように願います。

栗きんとん

黄金色に輝く財宝にたとえて、豊かな一年を願う料理です。

昆布巻き

昆布を「喜ぶ」にかけて、楽しく過ごせるように願いを込めます。

黒豆

まめで健康に暮らせませうよという意味が込められています。

1月7日 <<七草の節句>>

お正月につかれた胃を休めるために、春の七草を入れたおかゆを食べます。



はこべら すずな せり ほとけのざ なすな すずしろ ごぎょう

1月11日 <<鏡開き>>

お正月に神様にお供えた鏡餅を食べることを「歯固め」といい、歯が丈夫で長生きできるようにお祈りします。

