



おせち料理のいわれ



新年明けましておめでとうございます。

本年も、皆様においしいと感じていただける食事の提供に努めてまいります。どうぞよろしくお願い申し上げます。さて、今回のテーマは「おせち料理」についてです。献立は地域や家庭によっても様々で、ひとつひとつに意味があります。栄養科からも皆様の健康と幸せを祈願しておせち料理をお出しいたします。良い年になりますように。

◎祝い肴三種

黒豆…一年中まめ（元気、勤勉）に働けますようにとの意味をこめて

数の子…子宝と子孫繁栄を願う

田作り…昔は鰯が田んぼの肥料とされていたことから、豊作を願う

◎口取り

紅白蒲鉾…紅白は祝の色。蒲鉾は日の出を象徴する

だて巻き…「伊達」には華やかという意味が。巻物には知識や文化発展を願う意味もある

栗きんとん…金銀財宝。金運を願う

昆布巻き…「喜ぶ」にかけて。鏡飾りにも用いられ一家発展の縁起もの



◎酢の物

紅白なます…お祝いの水引をかたどったもの。おめでたいという意味

◎焼物

海老…腰が曲がった海老は長寿の象徴。長生きできることを願う

◎煮物

里芋…小芋がたくさんつくことから、子宝を祈願

レンコン…穴のあいたレンコンには先を見通せるように

ごぼう…細く長く幸せに。地にしっかり張るごぼうは縁起が良い



12月の行事食



グリーンビュー希望ヶ丘 栄養科
平成 28 年 第 1 号