



明けましておめでとう（中）



みなさん、明けましておめでとうございます。今年もおいしい給食を作っていきます。楽しみにしててくださいね。

さて、お正月はどのように過ごしましたか。初もうでには行きましたか。それとも寝正月でしたか。初夢は見ましたか。今日は、伝統的な正月料理の雑煮とおせち料理のお話です。

お正月に家々に幸せをもたらすために、高い山からおりてくる神様を^{としがみさま}年神様といい、年神様に幸運をさずけてもらうために、正月料理を供え、いただきます。

お雑煮は、年神様にお供えした「もち」から、^{ごりやく}御利益をいただき、1年間無事に過ごすために食べます。元旦の朝に、井戸からはじめて汲む^{わかみず}「若水」で作るのが習わしです。お雑煮はとても地方色が豊かな料理です。地方によってもちの形や、中に入れる具材、味付けも違います。愛知県のお雑煮は、四角く切ったのしもちに、具はもち菜とかつお節、味付けはしょうゆ仕立てのすまし汁です。三河地方では、このほかに地元でとれた白菜などの野菜が入ります。

おせち料理は、年神様へお供えする料理なので、^{ごこくほうじょう}五穀豊穡、^{しそん}子孫^{はんえい}繁栄、家族の安全と健康を願って、山の幸、海の幸を盛り込んで作ります。

今日は、三河地方の雑煮とおせち料理のひとつである黒豆です。しっかり食べて、神様から^{ごりやく}幸運と御利益をいただきましょう。