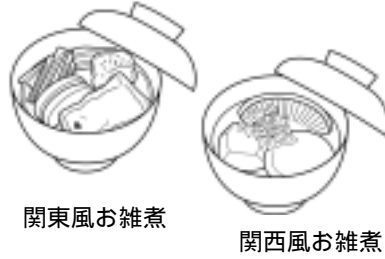


給食だより

1月

今月の目標

新年おめでとうございます。お正月にはお雑煮を食べましたか。お正月にお雑煮を食べる風習は、室町時代に始まり、江戸時代に定着しました。当時は、旬の野菜や魚介類を混ぜて煮たので「煮ませ」と呼ばれていました。



お正月(おせち)料理食べましたか？

おせち料理は、年5回の節句に神様に供える料理で、お供えした料理を「直来(なおらい)」で食べました。節句とは中国から伝えられ、季節の節目ごとに健康で心豊かに暮らせることを祝う日で、1月7日、3月3日、5月5日、7月7日、9月9日でした。年の初めをお正月様、歳神様と呼びました。今はお正月料理だけをおせち料理といいます。おせち料理は江戸時代に重箱につめるようになり、五穀豊穡を願い、家族の健康と子孫繁栄の祈りを込めて、縁起のよい山海の幸を盛り込みます。

おせち料理の名前には意味があります！

一の重(口取り)
かまぼこ、ごまめ、きんとん、かずのこなど



二の重(焼き物)
卵焼、魚や肉の焼き物



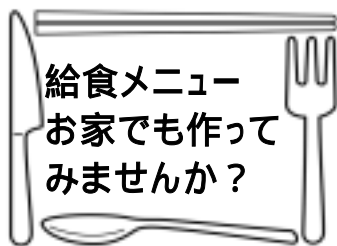
三の重(煮物)
野菜や昆布の煮物



四(与)の重(酢の物)



- 黒豆**.....まめ(健康)に暮らせるようにとの願い。
- 数の子**.....子孫繁栄 **昆布**.....よろこぶ。
- 田作り**.....江戸時代に肥料として片口いわしが使われたことから豊年豊作祈願
- 鯛(タイ)**.....めでたいに通じる語呂合わせ。江戸時代にはじまった七福神信仰とも結びつき、鯛はおめでたい魚として有名。
- えび**.....ヒゲが伸び腰がまがっているところを老人に見立て、長寿への願いをこめた。
- きんぴらごぼう**.....江戸初期、坂田金平武勇伝が浄瑠璃で大ヒット、豪傑金平にちなんで、この滋養たっぷりのごぼう料理を金平ごぼうと呼ぶようになり、強さや丈夫さを願った。
- 里芋**.....里芋は子芋がいっぱいつくので、子宝にめぐまれるようにの意味。
- 紅白なます**.....お祝の水引きをかたどったもの。 **かちぐり**.....勝つ。
- 栗金団(クリキントン)**.....「金団」とは黄金の団子という意味。見た目の「黄金」の色合いや豪華に見えるようすからおせちの定番になった。
- 伊達巻き**.....華やかでしゃれた卵巻き料理。伊達巻きは、蒲鉾を作る際、つなぎに卵白を使用するが、余った黄身を活用するために考えだされたもの。和装で使用する「だてまき」に縞模様が似ているからという説もある。



1月9日(金)松風焼き

材料(4~5人分)

鶏ひき肉	300g
ねぎ	50g
根しょうが	少々
卵	1個
片栗粉	大さじ1
パン粉	大さじ1
A { 赤みそ	小さじ2
みりん	小さじ2
しょうゆ	小さじ1
白ごま	大さじ1

〔作り方〕

ねぎと根しょうがはみじん切りにする。
Aの調味料をまぜ合わせておく。
ボールに鶏ひき肉、卵、片栗粉、パン粉、Aを入れ、ねばりが出るくらいまでよくまぜ合わせ、さらに を加えてよくまぜる。
天板にのばし、表面に白ごまをふり、オーブントースターなどで焼き、切り分ける。

松風焼の名は、夢幻能「松風」からつけられたといわれています。松風と村雨という姉妹が在原業平を思って舞うのですが、最後は夜が明けて松林をぬける風音ばかりが残っていました。この焼き物を見ると表面はけしの実などがついて賑やかなのに、裏には何もありません。「松風ばかりで浦(裏)さびし」にかけて、「松風」という名がついたという説があります。風情がありますね。

