

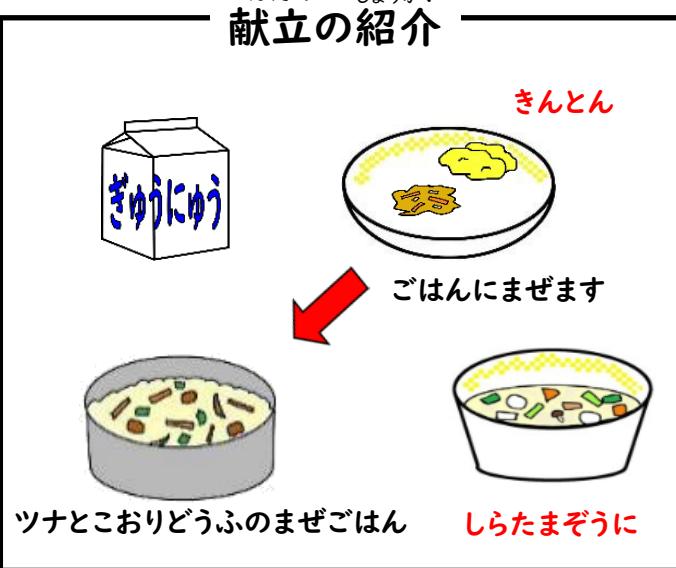
がつ か きん
1月9日(金)

ぎょうじしょく

行事食「鏡開き」の紹介

しょうかい

こんだて しょうかい 献立の紹介



「行事食」とは、季節ごとの行事やお祝いの日に食べる料理のことです。行事には、家族の幸せや健康を願う意味がこめられています。地域によって行事のいわれや行事食の内容も様々です。

「きんとん」は、鮮やかな金色から、金運アップを願う縁起物とされています。

1月11日は「鏡開き」です。「鏡開き」とは、お正月の間に、神様に

お供えしていた鏡もちを下ろして、お汁粉や雑煮などに入れて食べる行事です。「切る」や「割る」という言葉は縁起が悪いので「開く」という言葉を使い、包丁ではなく、木づちを使います。お正月の間にお供えしていた鏡もちには、神様の力が宿るとされており、その鏡もちをいただいて神様の力を分けてもらい、一年を元気にすごせるようにという願いがこめられています。

お正月の食べ物



ぞうに 雑煮

ぞうに ちいき
雑煮は、地域によって、味も具も様々
です。雑煮の主役の「もち」は、西日本で
まる ひがし にほん
は丸いもち、東日本では四角いもちが
つか しる あじつ
使われます。汁の味付けも、しょうゆ味の
ちいき あじ ちいき
地域とみそ味の地域があります。

ふくおかん ぞうに
福岡県の雑煮は、あご(トビウオ)だし
つか あじ ぐ
を使ったしょうゆ味で、具にはぶりや
な まる
かつお菜、さといも、丸いもちなどを
つか 使う



りょうり おせち料理

りょうり しょくざい
おせち料理は、さまざまな食材をいつもとは違う
き かた かざ かた
切り方や飾り方にし、重箱の中を鮮やかに彩
とく
ることが特ちょうで、それぞれの料理には家族の
けんこう し そんはんえい
健康や子孫繁栄などの願いが込められています。
こうはく あか しろ にほん
紅白なますの赤と白は、日本
いわ ごと つか
のお祝い事に使われる紅白の水
ひ引きを表しています。2色の
く あ ことし ねん
組み合わせで今年1年の健康や家内安全など
こううん いの いみ
幸運を祈る意味があります。

