

給食だより

2024年12月25日
札幌市立平岡中央中学校
札幌市立青葉中学校

おせちは正月に欠かせない伝統的な行事食です。おせちに入っている料理には、それぞれ願いが込められています。お正月に話題にしてみてくださいたら幸いです。



おせち料理の由来



伊達巻き

伊達巻きは、巻物(昔の巻き本)に似ていることから、たくさん本を読み、勉強をして頭がよくなりますようにと願って食べられます。



栗きんとん

「きんとん」は、金色に輝く塊のことです。栗は、「勝ち栗」とも言われ、運を呼び込む食べものとされてきました。豊かさや勝負運を願って食べられます。



紅白なます

紅白は日本でおめでたい色とされ、大根の白と人参の赤で、紅白を表しています。



昆布巻き

「昆布巻き」は「よろこぶ」に通じ、一年楽しく暮らせますようにという願いが込められています。



数の子

数の子は、にしんの卵巣。たくさんのお卵があるので、子孫繁栄の意味があります。



黒豆

「まめで健康に暮らせますように」という意味が込められています。



田作り

昔、いわしを田の肥料にしていたことから、豊作をもたらすという意味があります。



えび

腰が曲がるまで長生きするようになど、長寿の意味があります。

もちの由来



日本では、平安時代から特別な行事の時に「もち」を食べようになり、お正月の「お雑煮」や「鏡もち」、5月の「ちまき」、「柏もち」などが作られるようになりました。さて、ここでクイズです！！



「もち」という名は、どうしてついたのでしょうか？

- ① 昔は、お金ももちしか食べられなかったから ② もちをつく時、モチモチと音がすることから
③ 持って歩くことができるご飯「持飯(もちいい)」から

現代は、お正月や子どもの日の柏もちなどのお祝いで、年数回しか「もち」を食べませんが、昔は保存食、または、どこにでも持って行ける食べ物として活躍し、ありがたがられていました。よって正解は③です。そのほかに、腹持ちがいいこと、望月(もちづき)と呼んでいた満月に似ていたことなどから、「もち」と呼ばれるようになったとも言われています。