

食育だより いただきます!

12月号
宇都宮市立国本中学校

お正月のお節料理

お節料理の始まりは、その土地でとれた収穫物の報告や感謝を伝えるために、神様にお供えをするためでした。

また、料理を重箱に入れるのは、良いことが重なりますようにという願いからです。



今では、洋風おせちや中華おせちなど多種多様で自分の好みを最優先にしたものが増えていますが、本来は左の図のような意味があります。

今回はこれらを意識して作ってみませんか？



「年越しそば」について

「そば」は江戸時代に縁起ものとしてハシの日に食べていましたが、健康に良いことがわかり、健やかに過ごせるようにと月末や季節の変わり目に食べるようになりました。それがいつしか大晦日の「年越しそば」になり定着しました。

なぜ「うどん」ではなく「そば」なの？

「そば」は切れやすいことから、一年の苦労や厄災を大晦日にきれいさっぱり切り捨て新年を迎えたい！との願いからという説があります。