

おやまだ給食だより

2021年1月号

2021年は丑年

謹賀新年

今年もよろしくお祝い致します

本来の“おせち”とは…

「おせち」とは季節の節目に当たる「節(せち)」の日を指す言葉です。平安時代の朝廷では、正月を含む5つの節に「五節会(ごせちえ)」の儀式を行い、特別な料理である「御節供(おせちく)」を神に供えていました。江戸時代に入り「節句」として庶民の生活にも浸透するようになり、1年の節目で最も大切なお正月料理を「おせち」と呼ぶようになりました。

おせち料理



おせちの一般的な詰め方

「めでたさを重ねる」という意味で重箱に詰められます。

《5段の重箱の場合》

雫の重…祝い肴と口取り

式の重…焼き物

参の重…煮物

与の重…酢の物

※5段目は福を詰める場所として空箱が一般的

おせちに込められた意味

祝い肴・口取り

数の子:ニシンの卵の数の子は卵の数が多いことから「子孫繁栄」を願う縁起物とされています。

黒豆:黒は邪悪なものをよける色として古くから親しまれており、豆の「マメに働いて暮らす」と合わせて勤勉と健康を願っています。

栗きんとん:栗は「勝ち栗」と呼ばれ勝負に強い縁起物とされています。きんとんは「金団」と書き、黄金色に輝く財宝に例えて、金運の上昇を願っています。

紅白かまぼこ:紅が「魔除け」や「慶び」を、白が「神聖」や「清浄」を表す縁起物です。

伊達巻:形が巻物に煮ているため、知識が増えるようにとの学業成就の願いが込められています。

焼き物

鯛:七福神の恵比寿様が手にしている鯛は「めでたい」に繋がる縁起物されています。

ブリ:成長により名前が変わる出世魚と呼ばれるため、立身出世の願いが込められています。

煮物

筑前煮と煮しめ:どちらもたくさんの具を同じ鍋で煮るため、家族が仲良く暮らすという願いが込められています。れんこん、里芋、くわいなどは子孫繁栄の願いが込められます。さらにれんこんは穴があいていることから将来の見通しがきくようにとの願いも込められます。

酢の物

紅白なます:紅白でめでたく色合いと形が祝いの飾りに使う「水引き」に似ているため、縁起物とされています。

紹介した料理以外にも様々な意味や願いが込められています。興味がある方はぜひご自身でも調べてみて下さい。

12月の行事食のご紹介

御一日献立



石狩鍋



冬至



クリスマス



1月の

行事食は？

1日 元旦献立
11日 成人の日
21日 ちゃんこ鍋

栄養相談を受けてみませんか？

★外来患者様へ★

血糖値が気になる、血圧が高い、などでお困りではありませんか？お気軽に栄養相談にお越しください。管理栄養士が、できるだけわかりやすくお話しします。ご希望の方は担当医にご相談ください。

★入院患者様へ★

お食事のご相談があれば担当栄養士が伺いますので病棟スタッフに声をかけてください。