

食育コーナー



おせち料理にこめられた意味を知ろう



おせち料理は正月料理の代表ですが季節の節目を祝う特別な料理です。



えび
海老

えびのように、長いひげを
はやし、腰が曲がるまで
長生きすることを願っている。



だてまき
伊達巻

見た目のはなやかさと、
書物のような巻物ににている
形から「知恵が増える」ことを
願う縁起物。



かまぼこ
蒲鉾

かまぼこの形が日の出に
にていることから縁起のよい
食材とされておせち料理に
使われています。



こぶまき
昆布巻き

「よろこぶのこぶ」
にかけてお祝いにかかせない料理。



たづく
田作り

昔は田畑に
肥料として小魚を
まいていました。
作物がたくさん実るように
願いがこめられています。



くろまめ
黒豆

元気で「まめ」に
くらせるようにこの
願いがこめられて
います。



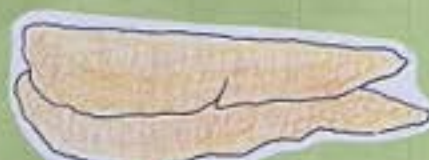
こくばく
紅白なます

お祝い事のシンボルである
紅と白の組み合わせには、
平和、平安を願う気持ちが
こめられています。



くり
栗さんどん

あざやかな黄金色から
金運をあげる食べもの
とされています。



かすこ
数の子

数の子は、ニシンという魚の
卵です。多くの卵をもつこと
から、子宝に恵まれるようにこの願いが
こめられています。



にしめ
煮しめ

おめでたい具材が
つかわれている。