

正月料理について知ろう

1月8日(金)

<今日の献立>

- ・^{くろまい}黒米ごはん
- ・雑煮
- ・ブリの照り焼き
- ・紅白なます
- ・牛乳

<黒米ごはん>

古代米の黒米を入れると赤く色付いたごはんになります。お祝いの時食べる赤飯の代わりに今日は黒米ごはんです。

<雑煮>

正月料理といえば「雑煮」です。全国の雑煮は様々で、もちは、丸もち・角もち、焼いて入れるところもあります。

味は、しょうゆ味、みそ味があります。

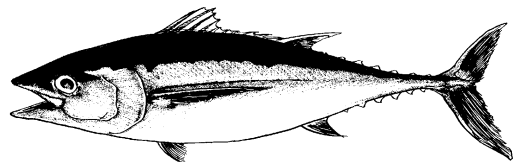


「全国の雑煮マップ」を調べてみると面白いですよ。

今日の給食は、大村でよく食べられている丸もちを使ったしょうゆ味の雑煮です。かつお菜を使うところが特徴です。

<ブリの照り焼き>

「ブリ」は、ワカナゴ、ヤズ、ハマチ、メジロ、ブリと成長とともに名前が変わるので「出世魚」とよばれ、立身出世を願う縁起物です。



<紅白なます>

大根と^{にんじん}人参、生の魚介と酢で作ったことから、なますの名前がつけられました。今は生の魚介の代わりに、干柿や昆布、ゆずのせん切りなどを入れて作られます。大根と^{にんじん}人参で紅白になるので、お祝いの料理です。

正月料理のいわれ、
他にもいろいろ
あります。



田づくり…田畑の肥料としてイワシが使われていたことから、豊作を願う。



黒豆…まめ(勤勉)に働き、まめ(健康)に暮らせることを願う。



昆布巻…「よろこぶ」かけた縁起物

