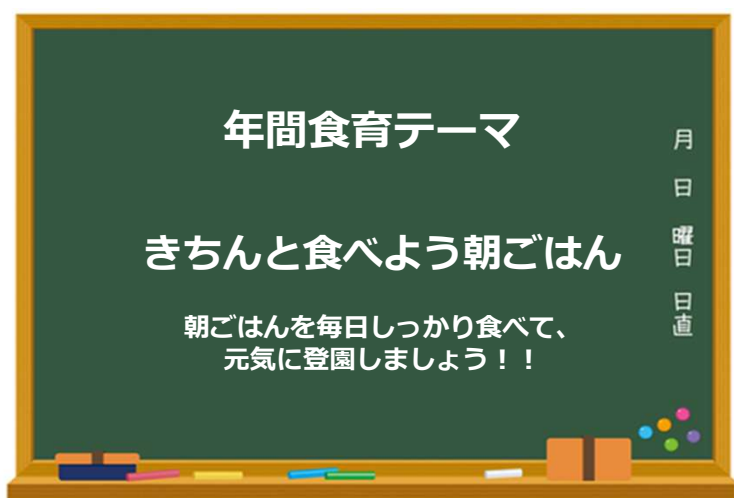


あけましておめでとうございます！

新春のお喜び申し上げます。昨年は大変お世話になりました。長いようで短い冬休みもおわりました。良い冬休みは過ごせたでしょうか。早いもので、今年度も残り3か月となりました。少しずつお兄さん、お姉さんになる子どもたちの成長の手助けができるよう、おいしい給食を提供できるよう努めていきます。本年もどうぞよろしくお願い致します。



おせち料理のいわれ

おせち料理は重箱に詰めるのが一般的ですが「幸せを重ねる」という意味があります。おせち料理の食材には1つ1つおめでたい意味やいわれがあります。少しだけご紹介します。○昆布巻き…古くから「養老昆布（よろこぶ）」といわれ、おめでたい席には欠かせない料理。

○黒豆…邪気を払い、黒く日焼けするほどマメに働き、マメに健康に暮らせますようにという願いが込められている。

○田作り…田んぼを作ると書くので食べ物に困らない。

○数の子…卵をたくさん食べることから、子孫繁栄につながる。

○海老…腰が曲がるくらい長生きできるように。



春の七草



1月7日は春の七草の日です。

七草の日とは1年の無病息災(病気にならず健康に過ごせること)を願う日です。この日には病気にならず元気に過ごせるように体にいい、春の七草(セリ・ナズナ・ゴギョウ・ハコベラ・ホトケノザ・スズナ・スズシロ)をいれた「七草がゆ」を食べます。また、お正月におせちやお餅などたくさんの食べ物を食べたお腹を休ませてあげる日でもあります。

今月も最後までご覧いただきありがとうございました。