



おせち料理について

おせち料理というと、色とりどりの料理を想像されると思います。海老、紅白かまぼこ、黒豆etc…これら全ての料理になぜ入っているかの意味があるのです。今回は、お重別にご紹介させていただきます。

壺の重

壺の重には祝の肴三種を入れます。これさえあれば、お正月を迎えることができる、最低限の料理です。

- ・黒豆…「まめ(真面目)に働き、まめ(健康)に暮らせる」ようにとの意味があります。
- ・田作り…豊作になるようにとの願いが込めてあります。「五万米」と書いたことから入れられるようになりました。
- ・たたき牛蒡…ごぼうは根をはるので、家族の安定、安泰する願いを込めている事。また、ごぼうが豊作の時に飛んでくる、黒い端鳥(たんちょう)を連想されること、つまり、「豊作祈願」も含んでいるそうです。

式の重

式の重には「口取り」を入れます。口取りにはかまぼこ、きんとん、だて巻き、昆布巻きが含まれています。

- ・かまぼこ…半月に切って日の出を表し、新年の門出を祝います。紅は魔除け、白は清浄の意味もあります。
- ・きんとん…「栗金団」という字と色から財産、今年も富を得れるようにとの意味が込められています。
- ・伊達巻…形が巻物を表しており、学問・習い事が成就するようにとの意味が込められています。
- ・昆布巻き…「よろこぶ」の語呂合わせから入れられるようになりました。

三の重

三の重には焼き魚、海の幸を入れていきます。

- ・鯛…「めでたい」から縁起物として入れています。
- ・海老…腰が曲がるまで長生き出来ますようにと、長寿の意味が込められています。
- ・ブリの焼き物…ブリは出世魚ですので、出世を祈願して入れています。



与の重

与の重は煮物、山の幸が入っています。「煮しめ」という言い方もしますね。

- ・里芋…里芋は小芋をたくさんつけることから、子宝に恵まれるように、との意味があります。
- ・蓮根…蓮根は穴が開いていますので、遠く先の事を見通すことができるように、との意味があります。
- ・くわい…くわいは「芽が出る」、縁起物として入れられています。つまり、出世の意味があります。

伍の重

伍の重は控えのお重で、わざと空にしてあります。「来年は伍の重まで入れるよう出世出来ますように」との事です。

1月の旬の食材

キャベツ、水菜、小松菜、春菊、大根、野沢菜、ゆり根、蓮根、いよかん、みかん、あんこう、はまち、金目鯛、たら、ひらめ、ふぐ、甘えび、やりいか、牡蠣、のり、ほたて、豆腐、納豆

《1月のお献立》

* 卵アレルギーのお子様にはマヨネーズ使用のサラダをマヨドレに変更してお届けいたします。

14日(木) ごはん お汁なし	豚肉のジンギスカン風 ポテトサラダ、れんこん天ぷら パイナップル	豚肉、もやし、人参、玉ねぎ、ピーマン じゃが芋、人参、グリンピース/れんこん パイナップル	501 kcal
18日(月) ごはん	ビーフカレー キャベツソテー りんご	牛肉、人参、玉ねぎ、パイナップル キャベツ、人参 りんご	525 kcal
19日(火) ごはん お汁なし	鶏肉のカレーフリッター ほうれん草ソテー、ビーフン メロン	鶏肉 ほうれん草、人参/ビーフン、人参、ピーマン、竹の子、きくらげ メロン	457 kcal
21日(木) ごはん	牛肉しぐれ煮 南瓜煮付け、いんげんツナマヨ和え オレンジ、みそ汁	牛肉、ごぼう 南瓜/いんげん、人参、ツナ オレンジ/じゃが芋、薄揚げ	487 kcal
25日(月) ごはん	チャプチェ ちくわ天ぷら、卵の花 パイナップル、すまし汁	豚肉、人参、にら、ごぼう、玉ねぎ、春雨、椎茸 ちくわ/おから、人参、椎茸、薄揚げ パイナップル	493 kcal
26日(火) 炊き込みごはん	エビフライ、タルタルソース 人参グラッセ、白菜フレーク煮 みかん、みそ汁	鶏肉、人参、薄揚げ/エビ、玉ねぎ 人参/白菜、ツナ みかん/麩、キャベツ	481 kcal
28日(木) ごはん	ぶりの照り焼き、大根おろし 肉じゃが、小松菜おかか和え りんご、みそ汁	ぶり、大根 じゃが芋、人参、玉ねぎ、牛肉/小松菜、人参 りんご/豆腐、薄揚げ	492 kcal