

今月の行事食

～ 冬至(12/21献立)～

冬至(12月22日)は、一年で最も夜が長く、昼が短くなる日です。この日を境に、日が再び長くなっていくため、昔の人は太陽の力がよみがえる神秘的な日としていました。また、「一陽来復」といって陰と陽の力が交替し、陽の気が上がる節目の日ともされ、日本ではこの日に「運盛り」として、「ん」が2つつく「かぼちゃ(なんきん)」を食べたり、ゆず湯に入ったりします。給食では、かぼちゃが入った煮込みうどん「冬至うどん」を出します。



～ クリスマス(12/22献立)～

クリスマス(12月25日)はキリスト教の行事で、イエス・キリストの誕生日とされ、家族みんなでお祈りをし、特別な料理を食べたりプレゼントを渡したりして過ごします。

クリスマスの色と言え、赤・緑・そして白や金です。「赤」はキリスト教のシンボルカラーでキリストの「愛」を、「緑」はツリーの常緑樹から「永遠」を、雪の「白」は「純潔」を、星の「金」は「希望」を象徴しています。給食にも、クリスマスカラーを使用したり、特別にクリスマスケーキを出します。



～ 年取り(12/23献立)～

大晦日の夜に行う年越しの行事を総称して「年取り」といいます。年取りの行事食の代表は「年越しそば」です。来年も長生きができるように(そばのように細く長く過ごせるように)、今年の不運を切り捨て、来年を幸運で迎えられるように(おそばは切れやすいため、今年之苦労や不運をきれいに切り捨て、新しい年を迎えるため)などの意味を込め、年取りの行事食として多くの地域で年越しそばが食べられます。また、旧暦では日没と共に1日が始まるとされていたため、正月を迎えるための料理として「おせち料理」も年取りの行事食として食べられます。

給食には、見通しがきくようにと意味が込められた「れんこん」と出世魚の「ブリ」を出します。よい年が迎えられるように、一足先におせち料理を食べましょう!

