

# 12月 給食だより

令和7年度 12月号  
中央区立銀座中学校  
発行日:令和7年11月28日  
校長 平松 功治  
栄養士 高山 麻里

## 新年への願いを込めた

## お正月の行事食

新しい1年の始まりであるお正月は、その年の幸福や豊作をもたらす「歳神様」(年神様・歳徳神)を各家庭にお迎えする日本の伝統行事です。家族そろって、おせち料理やお雑煮といった正月料理を食べて、新年の無事を祈ります。現在では、おせち料理を手作りする家庭が減っており、洋風や中華風などバラエティー豊かなおせち料理が販売されていますが、伝統的なおせち料理には、新年への願いを込めた縁起の良い食べ物が使われています。



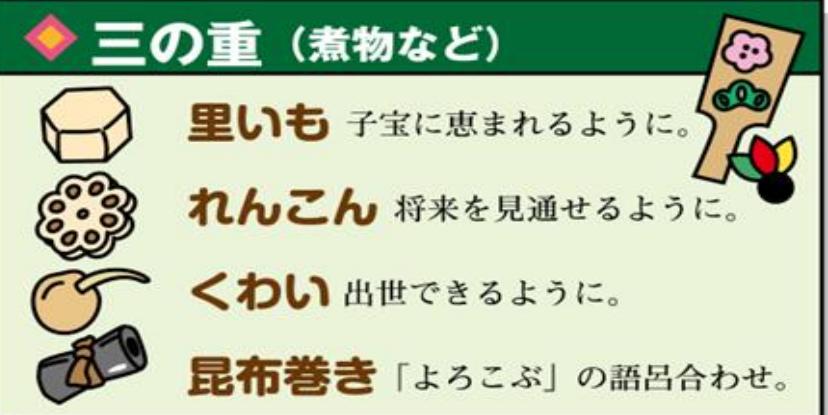
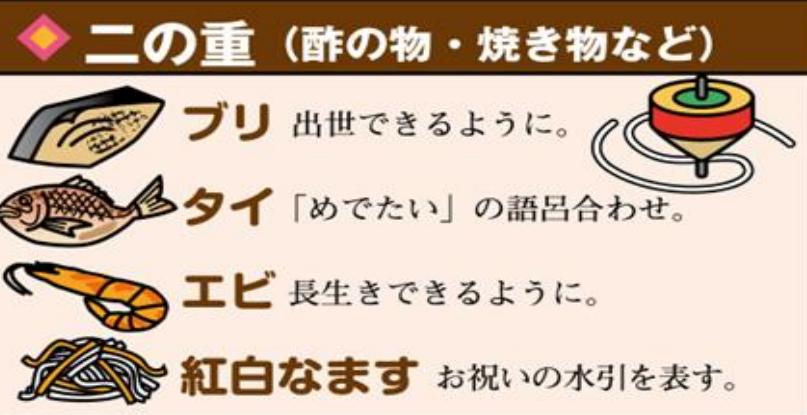
### 伝統的なおせち料理の意味や込められた願い

※地域や家庭によって違いがあります。



#### 一の重 (祝い肴・口取りなど)

- |  |  |
|--|--|
|  | <b>黒豆</b> まめ (まじめ・健康) に暮らせるように。              |
|  | <b>数の子</b> 子宝に恵まれるように。                       |
|  | <b>田作り (ごまめ)</b> 豊作を願って。                     |
|  | <b>たたきごぼう</b> 家族や家業が土地に根を張るように。              |
|  | <b>伊達巻き</b> 知識や教養が身につくように。<br>／着るものに困らないように。 |
|  | <b>きんとん</b> 金運に恵まれるように。                      |
|  | <b>紅白かまぼこ</b> 赤は魔除け、白は清浄を表す。                 |



### お雑煮



地域の食材を使って作る餅入りの汁物で、餅の形、入れる具材、汁の味つけ、調理方法など、地域や家庭によって特色があります。餅を入れない地域もあります。

### お屠蘇



漢方薬の「屠蘇散」を、日本酒や本みりんに浸して作る薬草酒。邪気を払い、長寿を願って、家族の中で若い人から順に飲んでいきます。