



新しい年が始まりました。今年も給食だよりを通じて、さまざまな食に関する情報をお伝えしていきたいと思います。本年もよろしくお願いします。

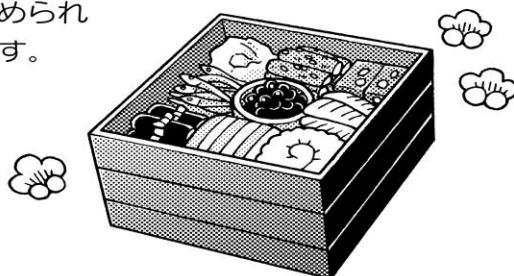
# 年の初めの行事食

1月は、正月や人日の節句、小正月などの年中行事がたくさんあります。昔から地域や家庭で受け継がれてきた年中行事には、その時にしか食べない特別な料理、行事食があります。

正用

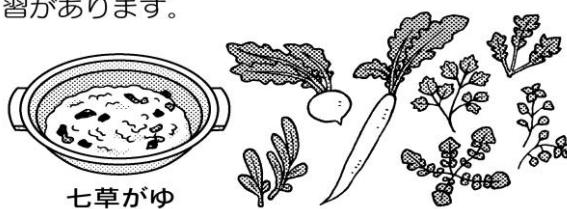
おせち料理

おせち料理は、もともと季節の変わり目「節句」に年神様に供えるものでしたが、のちに正月料理だけを指すようになりました。田づくり（五穀豊穰）、黒豆（まめに暮らせる）などの願いが込められています。



# 人日の節句 1月7日

この日の朝に、「せり、なすな、ごきょう、はこべら、ほとけのざ、すずな、すずしろ」の入った七草がゆを食べ、無病息災を祈ります。古来から、早春の野山で若菜を摘んで食べる風習があります。



★新しい年は正しい食事のマナーで迎えましょう★

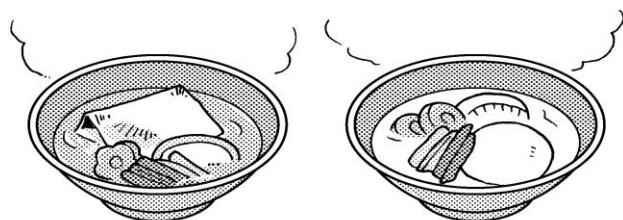
食事のマナーとは、人に迷惑をかけず不快な思いをさせないように、みんなが楽しく食事をするためのものです。

大人になって恥ずかしい思いをしないよう、子どものうちから身につけておくことが大切です。

自分はきちんとできているか、もう一度確認してみましょう。

雜 煮

一般的に東日本は角もち、西日本は丸もちを入れるといわれますが、地域や家庭によっても、材料やもちの形、だしや調味料が異なります。



關東風

閩西風

小正月 1月15日

この日は、もちを小さく丸めて木の枝に刺した「もち花」や「まゆ玉」を飾ります。

また、左義長（どんど焼き）の火で、門松やしめ縄などの正月飾りを燃やします。この火でもちを焼いたり、小豆がゆを食べたりします。



## 茶わんと汁わんの 持ち方



親指をわんのふちにかけ、ほかの指はススミテ席に向てまわす