

栄養管理科だより (No.13)

おせち料理の由来ご存知ですか？

おせち料理は、お正月に食べるお祝いの料理で、漢字では『御節料理』と書きます。おせち料理は本来、お正月だけのものではありませんでしたが、江戸時代に庶民に広まると、一年の節目で一番大切なお正月にふるまわれる料理が「おせち料理」と呼ばれるようになったそうです。

また、正月三が日は主婦を家事から解放するという意味を含め、保存のできる食材が中心のものになったといわれています。

当院も元旦におせち料理を提供しています



料理それぞれに意味があります

数の子：子孫繁栄を願う

黒豆：邪気払いの意味と、マメに、勤勉に働けるようにと願う

栗きんとん：豊かさと勝負運を願う

紅白かまぼこ：赤は魔よけ、白は清浄の意味があります

紅白なます：水引をかたどっているとされ、平安や平和を願う

毎年お正月のメニューは変わりますので、来年のおせち料理をお楽しみに！

その他の料理の意味をご紹介します



伊達巻：形が巻物に似ているため、知識が増えるように願う



田作り：五穀豊穡願う



くわい：大きな芽が出てめでたい
また、子孫繁栄を願う