【食育通信】



あちらこちらで「クリスマス」や「お正月」の歌が聞こえ、もう少しで一年が終わろうとしています。

年末から年始にかけてさまざまな行事があり、楽しいことがたくさんありますが、3学期を元気に迎えられるよう、 体調管理に気を付けて過ごしていきましょう。

年末・年始の日本の行事『食』を楽しみましょう!!

日本には四季があり、昔から季節にちなんだ行事が行われてきました。そして、その行事にはさまざまな形で「食」がかかわり、現在も受け継がれている食文化があります。



◆お雑煮◆

お雑煮は、お餅に具をあしらったお正月を 祝う汁物です。地域や家庭により具や

お餅の形もさまざまです。

また,味付けもしょうゆを使った「すまし仕立て」やみそを使った

「みそ仕立て」

などがあります。



◆おせち料理◆

もともとは五節句などの「節」の日に食べるご馳走 のことを言いましたが、現在はお正月に食べる「おせち

料理」だけを指すようになったようです。

また,それぞれの料理には「願い」や 「思い」が込められています。



伊達巻き

巻物に似た形から

文化,学問,教養を

持つことを願ったといわれています。

◆七草がゆ◆

五節句の1つ「人日(1月7日)」の朝に食べる料理で、「せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな、すずしろ」の春の七草を刻んで加えたお粥を食べて一年の無病息災を願います。



かぜを予防しましょう!!

栄養バランスのよい食事と適度な運動,十分な 睡眠,休養をとり,体の抵抗力を高めましょう。 また,石けんを使った手洗いやうがいも忘れずに!!

