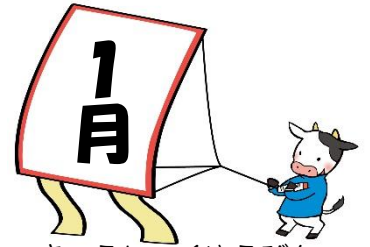


しょうがつ 正月



きゅうしょくゆうびん
松本市学校給食センター

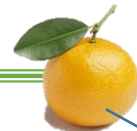
しょうがつ しょうがつ
正月には、^{しあわ}幸^{ほうさく}せや^{としがみさま}豊作をもたらす年神様を

^{ぎょうじ}むかえる行事を、^{むかし}昔^{たいせつ}から大切におこなってきました。

かがみ
鏡もち



まる ひら かがみ
丸く平たいもちを重ねた鏡もちは
としがみさま そな
年神様にお供えるものです。もちの上
にみかんを飾る家もおお おも
いと思いますが、
だいだいいえ はんえい
「代々家が繁栄しますように」との願
いをこめて せいしき かがみ
正式には「だいだい」を飾りま
す。



だいだい

りょうり
おせち料理



ぞうに
お雑煮



ぎょうじ いわ こと とき た
行事やお祝い事の時に食べられる
ものを「行事食」といいます。
りょうり ぞうに
おせち料理やお雑煮について
としょかん しら
図書館で調べてみよう。

りょうり としがみさま
おせち料理には、年神様をもてなして、と
もにいただくものとしてさまざまな意味
や願いが込められています。重箱を重ね
るのは、しあわ かがみ
幸せを重ねるといいます。

ぞうに かにい ちいき あじ
お雑煮は、家庭や地域によってもちや味、
ざいりょう ちが かんとうちほう
材料などに違いがあります。関東地方で
はかく かんさいちほう まる
角もち、関西地方では丸もちを入れるこ
とが多いです。