



おせち料理

おせち料理は食べましたか？今はごちそうの多い正月料理のことを「おせち」といいます。

毎日家事にいそがしいお母さんたちが、せめてお正月の3日間ぐら
いは料理をしなくてもいいように、とお祝い（いわい）の意味もある
保存（ほぞん）のきくお料理を作りました。

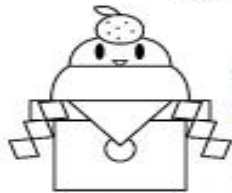
おせち料理は住んでいるところや家庭によって、作る料理、お重
（じゅう）への詰め方、お重の数も違います。

みなさんのおうちはどんなお料理が並びますか？

おせち料理にはそれぞれ意味があります。食べて意味を考えてみる
のも楽しいですね😊



知っていますか？ 鏡もち



鏡もちとは、古代の鏡の形に似せて、丸く平たくつくられていますといわれています。もちの上に飾っている「だいだい」には、家が代だい続くようにという願いが込められています。飾るものや飾り方は、地域や家庭によってさまざまです。

地域や家庭によって違う 雑煮

雑煮とは、年神様にお供えしたその土地の産物ともちをなべで煮たものです。そのため、雑煮に入る食材や、もちの種類、味つけなどさまざまです。みなさんは、どんな雑煮を食べていますか？

七草

七草とは、1月7日の朝に春の七草を入れたおかゆを食べて1年の健康を祈る風習です。

春の七草とは、せり、なすな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな（かぶ）、すずしろ（だいこん）のことです。これを包丁などで細かくたたきおかゆに入れます。七草をたたく時は「七草なすな～」などと歌う地域もあります。



おせち料理や七草がゆは、日本の伝統的な料理です。

大切にしていきたいですね。