

給食だより

第3号

平成26年度3学期

作成/瀬戸市栄養教諭・学校栄養職員

発行/瀬戸市学校教育課 学校給食係

(給食センター)

瀬戸市に伝わる日本の行事食

日本では、昔から四季折々の年中行事があり、その中で受け継がれてきた食事が行事食です。行事食は、家族の健康への願い、自然の恵みへの感謝、昔の人の生活の知恵などひとつひとつに意味があります。私たちの生活を豊かにする行事や行事食への理解を深め、子どもたちに伝えていきたいですね。

今回は、五節句の行事とともに、それにまつわる地域の行事食を紹介します。

五節句

「節」とは、季節の変わり目という意味です。その季節の節目に、無病息災、豊作、子孫繁栄などを願い、お供え物をしたり、邪気を払う行事を節句といます。人日（1月7日）、上巳（3月3日）、端午（5月5日）、七夕（7月7日）、重陽（9月9日）の5つがあり、これを五節句といます。もとは中国から伝わった風習ですが、現在は季節を楽しむ行事として定着しています。

人日・七草の節句（1月7日）

おせち料理とは、御節供の略で、もともとは五節句の儀式に供える料理すべてのことを指しました。その後、最も重要とされる人日の節句の正月料理だけをおせち料理と言うようになりました。

瀬戸市のおせち

瀬戸市では、黒豆の中にごぼうやこんにゃく、勝栗（栗を乾燥させたもの）、ずいき（里芋の茎を干したもの）などを入れる地域があります。また、紅白なますのかわりに「けんちゃん」と呼ばれる炒めなますを用います。

七草がゆ

春の始めに生える若菜入りのおかゆを食べて、一年の邪気を払う風習です。瀬戸市では、おかゆに切り餅と七種類の野菜、野草を入れて作ったそうです。ところが、新暦のお正月になると七種類がそろわなくなったため、畑でとれるほうれんそうや真菜などの野菜を用意しておかゆに入れるようになりました。



上巳・桃の節句・ひな祭り（3月3日）

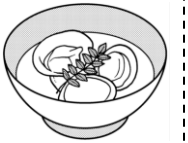
上巳の節句は、女の子の健やかな成長と幸せを願い、お祝いをする日です。

おこしもん

米の粉をこねて木型に詰めて型をおこし、色をつけて蒸して作る素朴な郷土の味です。鯛や桃の花、おひなさまなどいろいろな形があります。その他、からすみ（米の粉に砂糖を加えて作る蒸し菓子）や餅花を供える地域もあります。

はまぐりのうしお汁

はまぐりの貝殻が対のもの以外と合わないことから、夫婦和合の象徴として祝いのごちそうに使われます。瀬戸市では、つぼ（たにし）とわけぎのみそ和えやあさりの串刺しを供えることもあります。



端午・菖蒲の節句（5月5日）

男の子の成長を祝い、節句人形を飾ったり、こいのぼりをあげたりします。行事食として、ちまきやかしわもちを食べる風習があります。砂糖入りの米の粉を練って笹の葉で包んだものがちまきですが、瀬戸市では、ススキやカリヤスなどの葉が使われる地域もありました。カリヤスの葉で包むと、ちまきに薄緑の色と良い香りが付き、長く保存ができたそうです。

七夕・笹の節句・たなばた（7月7日）

星の祭りとして短冊を吊した笹竹を飾り、裁縫や習い事の上達を願います。瀬戸市では、子どもが小学校に入学する年の七夕を特に「ハツタナバタ」といい、大きな七夕飾りを縁側に飾ってお祝いをしました。行事食として、そうめんを食べることもあります。



重陽・菊の節句（9月9日）

旧暦の9月9日は菊の季節であることから、菊の花を飾り、お酒に菊の花を浮かべた「菊酒」を飲んで長寿を祈ります。瀬戸市では、「栗の節句」と呼ぶ地域もあり、栗ごはんを炊いて神棚に供えたそうです。



～学校教育課から皆様へ～

ご負担いただく給食費は、給食の材料に使い、子どもたちに安全でおいしい給食を提供するための大事なものです。