

病後児保育室

くろーばー



お問い合わせ

〒196-0022

東京都昭島市中神町1260

電話042-543-1596

謹んで新年の祝福を申し上げます

年末年始は体調を崩さずに過ごすことができたでしょうか
時には夜更かしや朝寝坊した日もあったかもしれませんが
少しずつ生活リズムを取り戻していきましょう



お正月といえば「御節料理」が浮かびますが、大晦日にいただく地域もあるそうです。

由来

神様にお供えていた「御節供」が由来。収穫の報告やお礼の意味を含め、元旦や五節句にお供えていましたが、長い年月をかけ今の形になりました。



定義

「御屠蘇・御雑煮・御重料理」があり、鏡餅には神様の魂が宿り、心身に取り込めるとされていることから、**御雑煮が最も重要**とされています。

御屠蘇は屠蘇散という漢方薬を、お酒かみりんに浸していただくのですが、苦手な人は少し口を付け飲む真似でも良いとされています。若い人から年齢順に進めていくのが本来の形であり、若い人の生命力を年長者へ分け与え、一家全員の長寿を願います。

五味 (甘い・塩からい・からい・苦い・酸っぱい)・五色 (白・黒・赤・黄・青)・五法 (生・焼く・煮る・揚げる・蒸す)を基本に構成され、料理の数も「縁起が良い」とされている5・7・9などの奇数が吉数とされています。

一の重		二の重	三の重	与の重(※)	五の重
【祝い肴】	【口取り】	【焼物(海の幸)】	【煮物(山の幸)】	【酢物・和え物】	
田作り	伊達巻	えび	煮しめ	紅白なます	福を詰める場 所として空き 箱にしておき ましょう
数の子	紅白かまぼこ	鰯	筑前煮	菊花かぶ	
黒豆 (たたきごぼう)	昆布巻き	鯛	里芋	ちよろぎ	
	栗きんとん		くわい		
	錦玉子				
	お多福豆				

※与の重は、四が「し=死」と読め、祝いの席にはふさわしくなかった為「よん」という読みを元に「与」の字があてられたといわれています。

御節料理をいただく時には「祝い箸」を使用しましょう。一方を人間、一方を歳神様が使うとされています。

「めでたさを重ねる」という意味から重箱に入れて作られ、五穀豊穡・無病息災・子孫繁栄などの願いが込められています。新しい一年を迎えることへの感謝とお祝いの気持ちをもっていただき、充実した一年を過ごせると良いですね。



1月の花【シンビジウム】

ランの一種で、寿命が長く
1ヶ月以上開花した状態を
見ることができます。

花言葉：「飾らない心」「誠実な愛情」



病後児保育室くろーばーの利用には事前に登録が必要です。

登録や利用に関してご不明点等ありましたらお電話でお問い合わせください。

