



お正月に欠かせない「おせち」。重箱に詰め重ねて用意するのは
めでたさを重ねるという意味があるのをご存じですか？
 実は、料理(や素材)の一つひとつにも、縁起の良い由来があります。

里芋
 子芋がたくさん付くことから、
 子宝に恵まれますようにと願って。

蓮根
 孔が空いていることから、遠くが
 見えるように先見性のある一年を祈願。





紅白なます
 お祝いの水引きをかたどったもの。
 平安、平和を願う縁起物。

海老
 腰が曲がるまで丈夫という長寿の願いが
 込められ、赤色は魔除けの色とされる。

当法人の各施設でも、元日の昼食
 はおせちにちなんだ会食を提供し、利
 用者の方の一年の健康を願います。
 ※右は昨年の足羽利生苑の
 「おしながき」です。

迎春
 本年もよろしくお願いたします
 平成二十五年元旦 厨房職員一同

「祝膳お品書き」
 ぶりの照り焼き
 だてまき
 やわらか七種の野菜しんじょ
 炊き合わせ
 紅白なます
 二色ようかん
 お雑煮風 お神酒

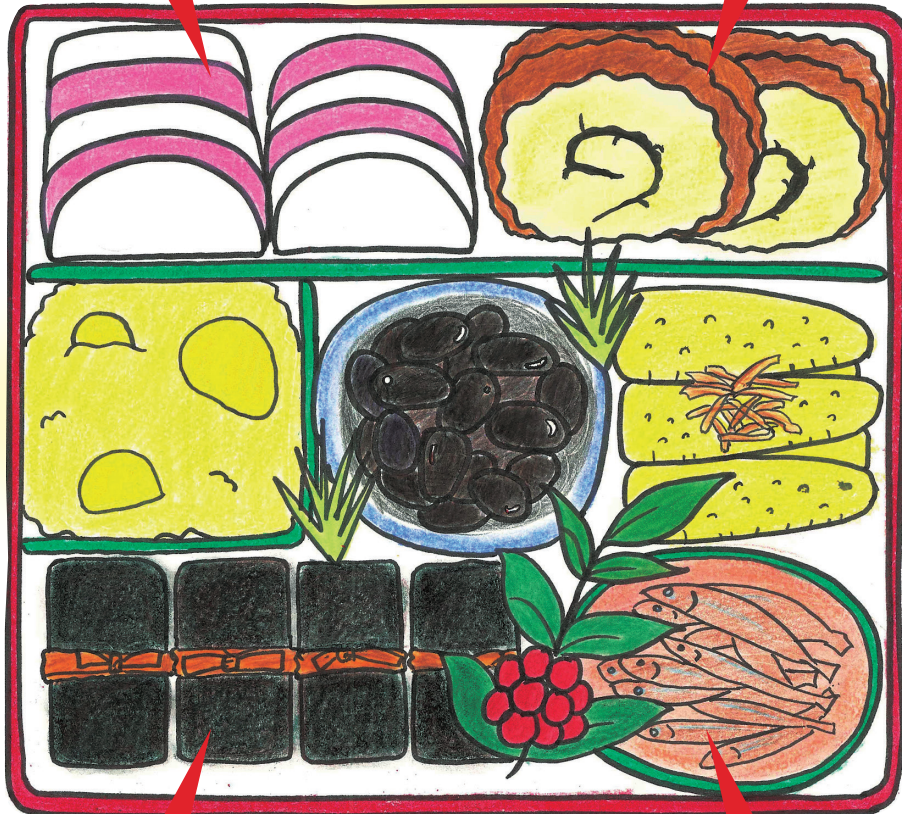

おせち料理で縁かつぎ

紅白かまぼこ

半円形は日の出に似て新しい門出に
相応しいため。紅は魔除け、白は清浄を表す。

伊達巻

巻物の形は書物に似た形から学問や文化を
意味する。学問や習い事の成就を願って。



昆布巻

「よろこぶ」という言葉にかけています。
語呂合わせ。

田造り

材料の片口イワシが田畑の高級肥料と
して使われたことから豊作祈願の意味。

『おせち』を漢字で書くと『御節』とい
う字になります。

もともと『おせち』とは『節供(せつく)
料理』の意味で、五節供の料理の一つな
のです。

五節供の料理とは、平安時代のころ
の朝廷の『節日』という行事のご馳走
『御節供』(おせちく)が後に『おせち』と
略され、江戸時代に正月料理を意味す
るようになったとされています。