



給食だよい

令和7年12月25日

練馬区立大泉学園中学校

新年への願いを込めた

お正月の行事食

新しい1年の始まりであるお正月は、その年の幸福や豊作をもたらす「歳神様」(年神様・歳徳神)を各家庭にお迎えする日本の伝統行事です。

家族そろって、おせち料理やお雑煮といった正月料理を食べて、新年の無事を祈ります。伝統的なおせち料理には、新年への願いを込めた縁起の良い食べ物が使われています。



伝統的なおせち料理の意味や込められた願い

※地域や家庭によって違いがあります。



一の重
二の重
三の重

一の重 (祝い肴・口取りなど)	
	黒豆 まめ (まじめ・健康) に暮らせるように。
	数の子 こだから めぐ 子宝に恵まれるように。
	田作り (ごまめ) ほうさく ねが 豊作を願って。
	たたきごぼう かぞく かぎょう と ち ね は 家族や家業が土地に根を張るように。
	伊達巻き だてま 知識や教養が身につくように。
	きんとん きんうん めぐ 金運に恵まれるように。
	紅白かまぼこ あか まよ しろ せいじょう あらわ 赤は魔除け、白は清浄を表す。

二の重 (酢の物・焼き物など)	
	ブリ しゅっせ 出世できるように。
	タイ ごろあ 「めでたい」の語呂合わせ。
	エビ ながい 長生きできるように。
	紅白なます いわ みずひき あらわ お祝いの水引を表す。

三の重 (煮物など)	
	里いも こだから めぐ 子宝に恵まれるように。
	れんこん しょうらい みとお 将来を見通せるように。
	くわい しゅっせ 出世できるように。
	昆布巻き こぶま ごろあ 「よろこぶ」の語呂合わせ。



地域の食材を使って作る餅入りの汁物で、餅の形、入れる具材、汁の味つけ、調理方法など、地域や家庭によって特色があります。餅を入れない地域もあります。



漢方薬の「屠蘇散」を、日本酒や本みりんに浸して作る薬草酒。邪気を払い、長寿を願って、家族の中で若い人から順に飲んでいきます。