

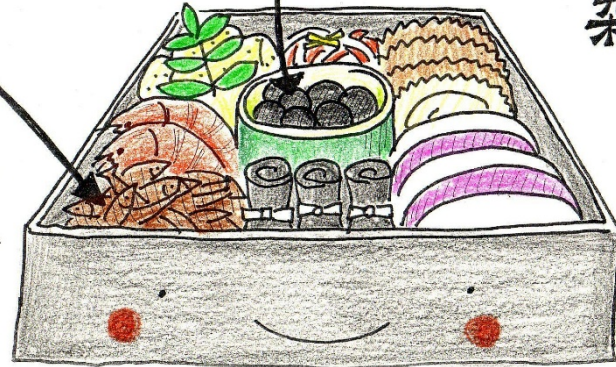
お節料理

お節料理とは、正月に備えて作られるお祝いの料理で

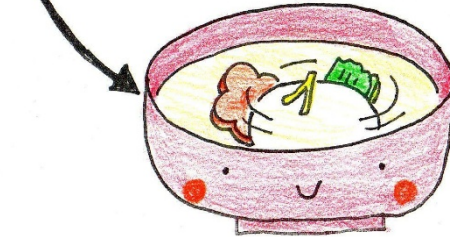
重箱に詰めて提供される。これは“めでたさを重ねる”といふ縁起をかついだもので、中に詰める料理も様々な縁起

起物が入れます。黒豆... まめ(健康・丈夫)に暮らせますように。

田作り(いわし)
いわしは昔、肥料として使われていたことから、五穀豊穰(豊作)も願って。



雑煮... 神様にお供えたもちに野菜や肉を入れたもの。



きょうのきゅうしょく

鱸の塩焼き... 鱸は出世魚と言って、大きくなるにつれて名前が変わる魚です。鱸は一番大きくな

った時の名前なので、縁起が良いとされています。

紅白なます... 紅(あか)はめでたさを、白は神聖さを表しています。