



通所リハビリ 給食たより

01
2025

今年も残りわずかとなりました。今年はどうな年だったでしょうか。
来年が皆さまにとってより良い年となりますようにお祈り申し上げます。
今回は、お正月に欠かせない「おせち」についてのお話です。

壹 おせちは1年の幸を願う料理

おせち料理は、元日に年神様をお迎えし、共に食事をする
ことで福を招き、災いを打ち祓うと考えられています。
また、1年の五穀豊穡や家内安全などの願いが込められており
料理一つ一つに深い意味があります。
そこで今回は、おせち料理の中に込められた意味について
定番の料理を中心にご紹介したいと思います。



貳 おせちに込められた意味

- 数の子 ▶ **子孫繁栄**
- 田作り ▶ **五穀豊穡**
- 紅白かまぼこ ▶ **赤色は魔除け、白色は清浄**
- 栗きんとん ▶ **金銀財宝**
- 昆布巻き ▶ **不老長寿、子孫繁栄**
- 紅白なます ▶ **平安と平和**
- エビ ▶ **長寿、出世**
- 伊達巻 ▶ **文化、学問、教養**
- たたくごぼう ▶ **家族・家業の安泰**
- 黒豆 ▶ **無病息災**

参 病院スタッフおすすめおせち



居宅介護支援事業所の寺崎です。
私は、おせちに山形の郷土料理である
『納豆汁』を入れてあります。おいしくて
心も体も温まるのでおすすめです。



納豆汁

肆 12月のおやつ作り

12月のおやつ作りでは利用者の皆さまにクリスマス
テーマにした「クレープ作り」を楽しんでいただきました。
ツリー型のクッキーや雪を表現したクリームなど色とりどりの
トッピングで見ても華やかなクリスマス仕様のクレープが
出来上がり、お味にも大変満足していただけた様子でした。

