

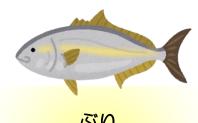
「晦日」の「みそ」は、月の最終日という意味で、一年を締めくくる12月を「大晦日」呼ぶようになりました。 大晦日といえば「年越しそば」。皆さんのお家はどんなタイミングで食べますか?

実はそのタイミングに決まった時間はありません。実は、年越しそばには「1年の厄災や苦労を翌年に持ち越さないように断ち切る」という意味合いがあるということです。このため、年を越さなければ30日でも31日でも、どの時間でも良いとされていますが、中には正月に食べる地域もあります。他にも様々な地域に根付いた料理があるため、その習慣を尊重し、「食」を大切に思う心につながるといい

ですね。皆さんは何を食べますか?



年越し寿司 北海道の年越し料理



ぶり 「年取り魚」と呼ばれ 地域のよって魚の種類も 様々です



年越しそば うどんの地域もあります。 夕食、年越し中、正月食べる タイミングもいろいろです。



年取り汁(煮しめ)は 長野県の料理。 年取り膳を食べる地域もあります。



お節料理 年取り膳の名残

延長おやつ

やさいせんべい にしょくあられ ひじきせんべい おほしさまスナック えいじビスケット クリームビスケット シガーフライ きなこせんべい

クラッカー クッキー ビスケット かんそうこざかな ポテトスナック

食材、商品の入荷の都合により、 献立が変更となる場合があります。