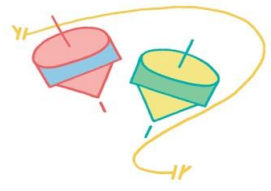
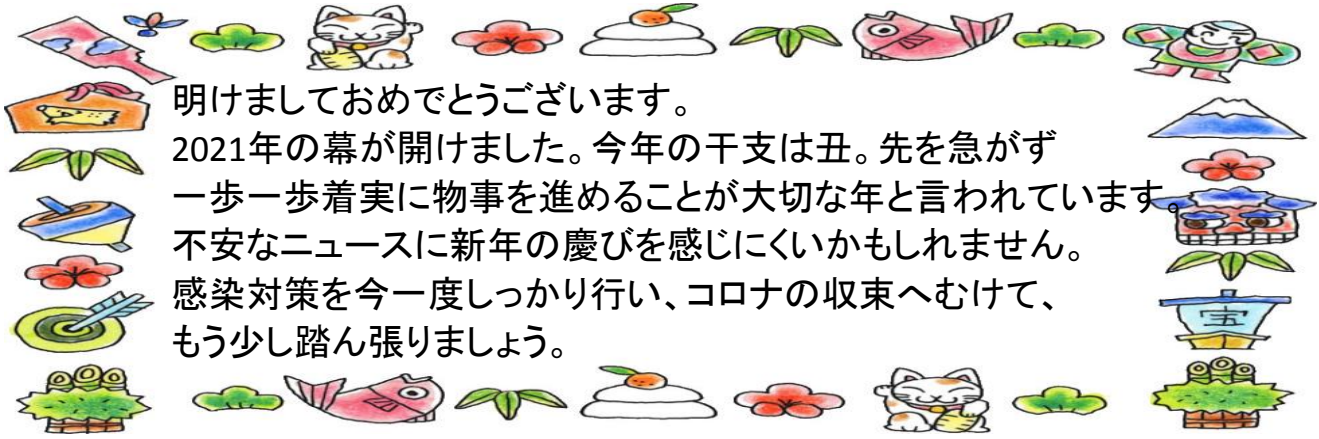




# みどりの森だより



## 令和3年 1月号



明けましておめでとうございます。

2021年の幕が開けました。今年の干支は丑。先を急がず  
一步一步着実に物事を進めることが大切な年と言われています。  
不安なニュースに新年の慶びを感じにくいかもしれません。  
感染対策を今一度しっかり行い、コロナの収束へむけて、  
もう少し踏ん張りましょう。

### 雑煮あれこれ

### 主任栄養士から一言

雑煮で新年を祝う習わしは江戸時代に  
広く全国に定着しました。  
めでたい意味のいろいろな山海の幸  
を混ぜ、その中に餅を加えたものが  
雑煮です。そこに使う餅は、その年の  
歳神様に供える供物の一つで、これを  
元日の朝に神棚からおろして雑煮に  
したそうです。雑煮を食べて、家族の  
一年の安泰を祈るという習わしです。  
雑煮は地方により、家風により作り方  
もさまざまで、味付けも異なります。  
濃尾平野を境にして、関東と関西風に  
大別できます。一般的に関西風は  
白みそ仕立てに丸もちを用いた甘雑煮  
で、関東風はのしもちを四角に切り、  
焼いて使い、澄まし汁で食べます。

新年明けまして  
おめでとうございます。  
栄養士の高橋です。

初春の候 皆様におかれましては、  
お健やかに新年をお迎えになられ  
ました事とお慶び申し上げます。  
もう少し、コロナを用心する日が続く  
かもしれませんが、一日も早くコロナ  
収束を祈っています。  
本年も栄養課一同、感染予防対策を  
徹底し、美味しいお食事を提供でき  
よう努めて参ります。  
今年もよろしくお願  
いいたします。



1月11日は鏡開きです。正月に一応の区切りをつけて、2021年を少しでも良い年に  
するべく、新たな気持ちで取り組んでいきます。

