

# 令和8年1月15日の給食

11 和食文化を  
伝えよう



## 小正月



元日を含む、年神様を迎える行事の『大正月』に対して、1月15日、または15日前後の数日間のことを『小正月』と呼びます。

そう呼ばれるようになったのは、日本の暦の歴史と深い関係があります。

★ チンゲン菜のからしあえ

◎ 八王子産にんじん使用

★ 牛乳



★ けんちん汁

◎ 八王子産にんじん、  
ながねぎ、だいこん使用

むかし、日本のお正月は、新年最初の満月の日でした。

のちに、大陸（中国）から太陰太陽暦（旧暦）が伝わると、新年最初の満月の日は、一月十五日でした。

満月には、神秘的な力があると考えられていました。

太陰太陽暦（旧暦）は、新月の日をその月の一日（ついたち）とするものだったからです。



明治時代になると、

暦は、新暦(太陽暦)に  
変わり、一月一日が  
「正月」になりました。

元日を含む数日間を「大正月」、  
一月十五日前後を「小正月」と  
呼ぶようになりました。

このため、  
年神様を迎える行事は、

元日を含む数日間に、  
それ以外の行事や慣習は、  
一月十五日前後の数日間に  
行われるようになり、

小正月には、  
「繭玉飾り」、「餅花飾り」や  
「どんど焼き」などが、  
行われます。

慣習は、お正月に  
これらの伝統行事や  
その年の豊作や  
家内安全を祈願する  
ものでした。

給食は  
残さず  
食べよう！

餅花飾りは、柳などの枝に

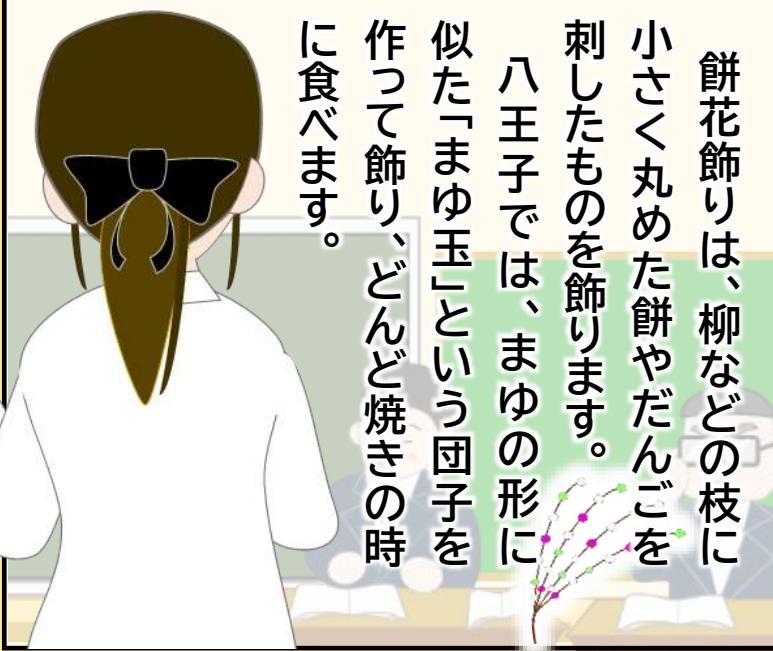
小さく丸めた餅やだんごを  
刺したものを飾ります。

八王子では、まゆの形に  
似た「まゆ玉」という団子を  
作つて飾り、どんどん焼きの時  
に食べます。

なるほど

ふうん

これには、  
そんな意味が  
あつたんだ



小正月の朝には、

小豆と米を焚き込んだ  
「小豆粥」を食べる

風習があります。

赤い色は、邪氣を払うと  
信じられていたので、

赤い食材の「小豆」を入れた  
「小豆がゆ」を食べて  
無病息災を祈るようになつた  
と言われています。

今日の給食では、  
小豆粥ではなく、  
小豆ごはんに  
しました。



# ▶ 小豆ごはん

