

平成 29 年 7 月 3 日 (月)

中央学校給食センター

【献立名】 ゆかりごはん 牛乳 鶏肉と根菜の煮物
きゅうりとたこの酢の物 半夏のだんご



【ひとロメモ】

半夏生に食べる料理を知ろう

(食事と文化)

7月2日は「半夏生」という日でした。知っていましたか? 「半夏生」とは、半夏という植物が生える頃という意味で、夏至から数えて11日目の日のことをいいます。

昔は、この時期になると、だいたい、どこの家でも田植えが終わり、無事に田植えが終わったことに、感謝するとともに、これからの暑い夏に備えて、休養をとる日だったようです。この日には、自分の所で収穫した小麦の粉を使って、うどんや団子を作って一休みをしました。この時に食べる団子は、「はげだんご」と呼ばれています。これは、お米の粉で作る団子と比べると、小麦粉で作った団子は、「あんこ」がすべり、うまく団子にくっつかないために、このように呼ばれるようになったのだそうです。

香川県の郷土料理の一つです。よく味わって食べましょう。



【献立名】

ごはん 牛乳 鶏肉と根菜の煮物 きゅうりとたこの酢の物 半夏のだんご



【ひと口メモ】

香川県の郷土料理「半夏だんご」

(食事と文化)

7月2日は半夏生という日でした。半夏生は、半夏という植物が生える頃という意味で、夏至から数えて11日目の日のことをいいます。

むかしは、この時期になると、だいたい、どこのお家でも田植えが終わり、無事に田植えが終わったことに、感謝するとともに、これからの暑い夏に備えて、休養をとる日だったようです。

この日には、自分の所で収穫した小麦の粉を使って、うどんや団子を作って一休みをしました。この時に食べる団子は、「はげだんご」と呼ばれています。これは、お米の粉で作る団子と比べると、小麦粉で作った団子は、「あんこ」がすべり、うまく団子にくっつかないために、このように呼ばれるようになったのだそうです。

半夏生で食べる、半夏だんごは、香川県の郷土料理の一つです。よく味わって食べましょう。

平成 29 年 7 月 3 日 (月)

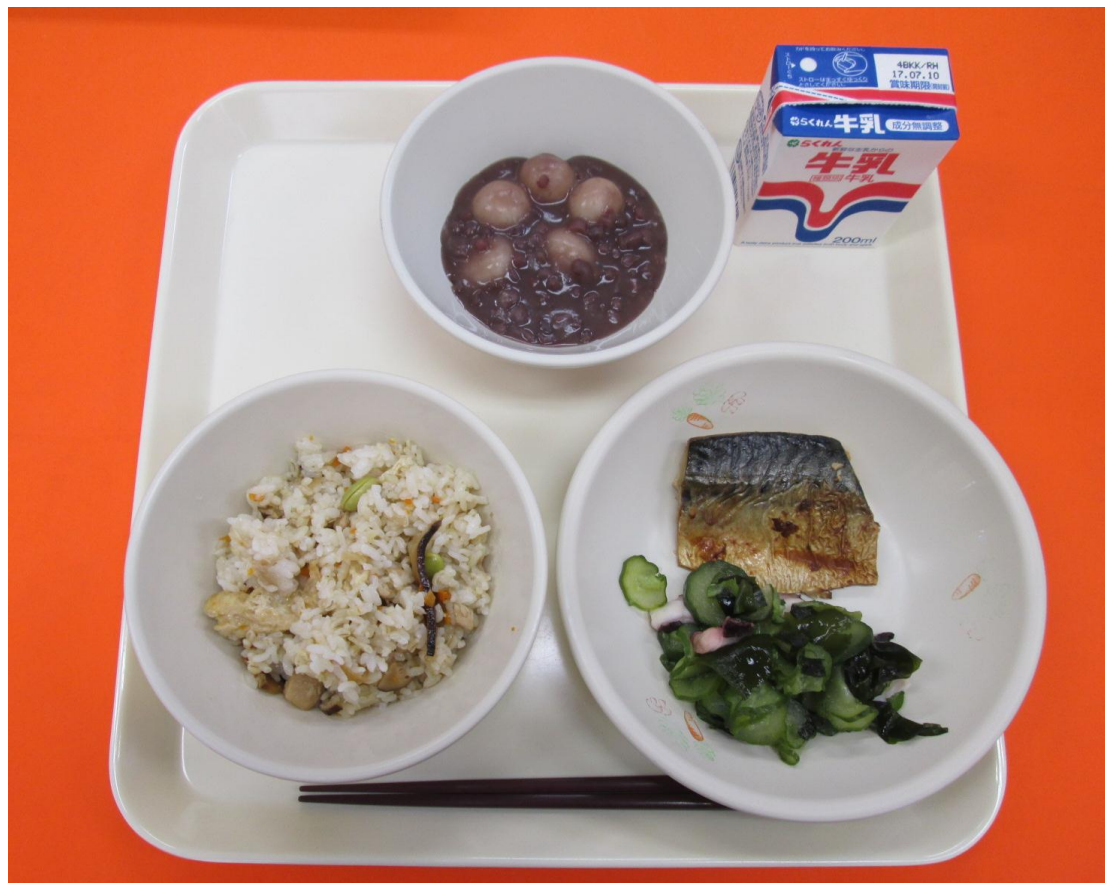
飯山学校給食センター

【献立名】

たきこみごはん 牛乳 さばの七味焼き
きゅうりとたこの酢の物 半夏のだんご

《今日の丸亀産の食材》

きゅうり



【ひとロメモ】

半夏の食事

昨日、7月2日は「半夏生」という日でした。「半夏生」とは、夏至から数えて11日目の日のことをいいます。ちょうど、このころに「半夏」という植物が生えるので、「半夏生」と呼ばれています。

昔はこの時期までに、田植えを終え、農作業を一休みしていました。そして、この日には、自分の家で収穫した小麦の粉を使って、うどんや団子を作り、手伝ってくれた人たちにふるまいました。

また、田植えをした稲の根がタコの足のようになり、しっかりと田んぼに根付くようお願い、タコを食べていました。半夏生の食事には、昔の人の思いや願いがたくさんつまっているのですね。

