

平成 29 年 7 月 7 日 (金)

中央学校給食センター

【献立名】 少量菜めし 牛乳 ぶっかけそうめん すりみだんご
野菜のゆずかあえ 七夕ゼリー



【ひとロメモ】

七夕に食べる料理を知ろう

(食事と文化)

今日7月7日は、七夕です。彦星と織り姫が、仕事をせずに遊び暮らすため、天の帝に、天の川のはしとはしに引き離され、年に一度、七夕の夜だけ会えるようになったという、星物語は有名ですね。昔、男の人は農作業、女の人は裁縫や、はた織りが上手になるのが、何よりの願いでした。その当時、人々はその願いを込めて、神様に季節の食べ物をお供えしました。笹飾りを作って、習字や裁縫の上達や、作物の豊作をお祈りする七夕祭りも、全国各地で行われています。七夕の食べ物としては、枝豆やうり、そうめんなどがあります。七夕にそうめんを食べるのは、中国の伝説によるものだそうです。今日の夜、空がはれて、彦星と織り姫が会えるといいですね。



【献立名】

なめしごはん 牛乳 ぶっかけそうめん すりみだんご
野菜のゆずかあえ 七夕ゼリー



【ひとロメモ】

七夕の行事食

(食事と文化)

みなさん、きょうは七夕ですね。彦星と織姫が、天の川の兩岸に引き離されて年に一度、七夕の夜だけ会えるようになったという、星物語は有名です。

七夕の日には行事食として、そうめんを食べるならわしが、今から約1200年も前から続いています。これは、もともとは、中国から伝わってきた風習で、小麦粉と水を練って、縄のように編んで揚げたお菓子が作られていましたが、いつの頃からか、現在の私たちが食べるそうめんが、七夕の行事食に変わってきたのです。

きょうの給食の献立には、ぶっかけそうめんと七夕ゼリーがついています。七夕の特別な行事食をおいしくいただきましょう。

平成 29 年 7 月 7 日 (金)

飯山学校給食センター

【献立名】

少量菜めし 牛乳 ぶっかけそうめん

小いわしのフライ キャベツの甘酢づけ 七夕ゼリー

《今日の丸亀産の食材》

キャベツ・きゅうり



【ひと口メモ】

七夕の食事



七夕は中国から伝わった行事の 1 つです。

古代中国の「7 月 7 日に索餅を食べると一年間元気に過ごせる」という伝説がもとになっています。索餅は小麦粉に塩を混ぜて練り、縄のようにねじりあげた中国のお菓子で、そうめんの原型とされます。



なぜ、そうめんが七夕の行事食となったかというと、そうめんを織姫の織り糸に見立てたり、天の川に見立てたりしたためと、いわれています。