

【献立名】 ひじきごはん 牛乳 鶏肉の照り焼き  
きゅうりとたこの酢の物 半夏のだんご



【ひと口メモ】

## 半夏生に食べる料理

(食事と文化)

今日、7月2日は「半夏生」という日です。「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しました。

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にと願い、タコの料理を食べていました。今日は、酢の物にタコを入れてさっぱりとした味付けにしています。

半夏生の食事には、昔の人の思いや願いがこめられているのですね。よく味わって食べましょう。

【献立名】

減量ごはん 牛乳 鶏肉と野菜の煮物 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について知ろう

(食事と文化)

今日、7月2日は「半夏生」です。「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使って一休みしました。

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にと願い、タコの料理を食べていました。今日は、酢の物にタコを入れてさっぱりとした味付けにしています。

半夏生の食事には、昔の人の思いや願いがこめられているのですね。よく味わって食べましょう。

平成30年 7月 2日 (月)

飯山学校給食センター

【献立名】

ひじきごはん 牛乳 鶏肉の照り焼き  
きゅうりとたこの酢の物 半夏の団子

《今日の丸亀産の食材》  
米、にんじん、きゅうり



【ひと口メモ】(食事と文化)

## 半夏に食べる料理

今日、7月2日は「半夏生」です。「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しました。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にと願い、タコの料理を食べていました。今日は、酢の物にタコを入れてさっぱりとした味付けにしています。半夏生の食事には、昔の人の思いや願いがこめられているのですね。