

令和2年 7月1日(水) 中央学校給食センター

【献立名】 ひじきごはん 牛乳 とり肉の照り焼き
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1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。

令和2年7月1日(水) 第二学校給食センター

(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

(食文化)

今日、7月1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り、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。

令和2年 7月 1日(水) 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 半夏のだんご

《今日の丸亀産の食材》
小松菜 チンゲン菜
きゅうり



【ひとロメモ】

半夏生について

(食事と文化)

今日のめあては「半夏生に食べる料理について知ろう」です。

今日、7月1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、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。