

令和3年 7月 2日（金） 中央学校給食センター

【献立名】 五目ごはん 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



【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」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3年7月2日(金) 第二学校給食センター

(献立名) 五目ごはん 牛乳 鶏肉の塩こうじ焼き
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3年 7月 2日（金） 飯山学校給食センター

【献立名】五目ごはん

牛乳 鶏肉の塩こうじ焼き
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》

小松菜 にんじん
チンゲン菜 きゅうり



【ひと口メモ】

半夏生の食事

（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。よく味わって食べましょう。