

令和3年 7月 7日（水） 中央学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 高野豆腐のおとし揚げ  
いそか和え なすのそうめん汁 セタゼリー



【ひと口メモ】

## 七夕について知ろう

（食事と文化）

今日7月7日は七夕です。この日の夜、天の川の兩岸にある「ひこぼし」と「おりひめ」が年に一度だけ会うことができる伝説に基づいた星祭の行事です。昔、男の人は農作業、女の方は裁縫やはた織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。

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。昔、七夕の儀式では、小麦粉と米の粉を練って、縄の形にねじって油で揚げた「策餅」というお菓子をお供えし、1年間元気に過ごせることを願い食べられました。それが、後に「そうめん」へと変化し、七夕にそうめんを食べるようになったといわれています。

また、そうめんを天の川に見立てているとか、糸に見立てて「裁縫が上手になりますように」との願いがこめられているという説もあります。

今日は七夕の行事食です。楽しくいただきましょう。

令和3年7月7日(水) 第二学校給食センター

(献立名) 麦ごはん 牛乳 高野豆腐のおとし揚げ  
小松菜のいそかあえ なすそうめん汁 セタゼリー



【ひとロメモ】

## 七夕の料理について知ろう

(食文化)

七夕まつりの食べ物には、「枝豆」や「うり」「そうめん」などがあります。昔、七夕の儀式では、小麦粉と米の粉を練って、縄の形にねじって油で揚げた「策餅(さくべい)」というお菓子をお供えし、1年間元気に過ごせることを願い食べられました。それが、後に「そうめん」へと変化し、七夕にそうめんを食べるようになったといわれています。

また、そうめんを天の川に見立てたとか、糸に見立てて「裁縫が上手になりますように」との願いがこめられているという説もあります。

今日は七夕料理を味わっていきましょう。

【献立名】麦ごはん

牛乳 高野豆腐の落とし揚げ いそかあえ  
なす入りそうめん汁 セタゼリー

《今日の丸亀産の食材》

小松菜 なす 玉ねぎ  
チンゲン菜 葉ねぎ



【ひとロメモ】

## 七夕の行事食

(食事と文化)

今日のめあては「七夕の行事食について知ろう」です。

今日、7月7日は七夕です。この日の夜、天の川の兩岸にある「ひこぼし」と「おりひめ」が年に一度だけ会うことができる伝説に基づいた星祭の行事です。昔、男の人は農作業、女の人は裁縫やはた織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まつりも、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。昔、七夕の儀式では、小麦粉と米の粉を練って、縄の形にねじって油で揚げた「索餅」というお菓子をお供えし、1年間元気に過ごせることを願い食べられました。それが、後に「そうめん」へと変化し、七夕にそうめんを食べるようになったといわれています。

また、そうめんを天の川に見立てたとか、糸に見立てて「裁縫が上手になりますように」との願いがこめられているという説もあります。