

令和8年 7月 1日(水) 中央学校給食センター

【献立名】 五目ごはん 牛乳 白身魚の香味揚げ  
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

(食文化)

明日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たこの足のようになり、しっかりと田んぼに根付くようにと願い、たこの料理を食べていました。今日は、酢の物にたこ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8年 7月 1日(水) 第二学校給食センター

(献立名) 五目ごはん 牛乳 白身魚の香味揚げ  
たこときゅうりの酢の物 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

(食文化)

「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、今年は明日がその日になります。

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。白玉だんご、たこはよくかんで食べましょう。

令和 8年 7月1日(水)

飯山学校給食センター

【献立名】

五目ごはん 牛乳 白身魚の香味揚げ  
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》  
きゅうり 葉ねぎ  
にんにく



【ひとロメモ】

## 半夏生の食事について知ろう

(食文化)

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、どの家でも田植えが終わり、無事に田植えが終わったことを感謝するとともに、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たこの足のように、しっかりと田んぼに根付くようにと願い、たこの料理を食べていました。今日の給食は、さっぱりとした味付けのきゅうりとたこの酢の物です。

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