

令和8年 7月 6日(月) 中央学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 鶏肉の照り焼き 小松菜のごまドレッシング和え
なすのそうめん汁 七夕ゼリー



【ひと口メモ】

七夕について知ろう

(食文化)

明日、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。

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8年 7月 6日（月） 第二学校給食センター

（献立名） 麦ごはん 牛乳 鶏肉のてり焼き
小松菜のアーモンドあえ なすのそうめん汁 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「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。

七夕は明日ですが、1日早い七夕料理を味わってたべましょう。

令和 8年 7月6日(月)

飯山学校給食センター

【献立名】

麦ごはん 牛乳 鶏肉の照り焼き
小松菜のごまドレッシングあえ
なすそうめん汁 セタゼリー

《今日の丸亀産の食材》
小松菜 チンゲン菜
なす 葉ねぎ



【ひと口メモ】

七夕の行事食について知ろう

(食文化)

7月7日は七夕です。七夕は、天の川の兩岸にある「ひこぼし」と「おりひめ」がこの日の夜に年に一度だけ会うことができる伝説に基づいた星まつりの行事です。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。当時の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。昔の七夕では、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年間の健康を願い、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。

今日は七夕の行事食です。楽しくいただきましょう。