

6月30日(火)給食通信



「衣笠丼」は、油揚げとねぎを甘辛く煮て卵でとじたどんぶりです。名前の由来は、京都にある「衣笠山」からきていると言われ、この丼の見た目が衣笠山の雪景色に似ていたことから、この名前がついたと言われています。

・衣笠丼

・水菜入りサラダ

・水無月

・牛乳

ちのわくぐい



今日6月30日で2026年の半分が終わります。この日、多くの神社で「夏越(なごし)の祓(はらえ)」という行事が行われます。「夏越の祓」は1年の折り返しを迎え、これからの半年も元気に過ごせるように願う行事です。夏越の祓では茅(ち)の輪(わ)くぐりを行います。ちがや(茅)という草で編んだ輪の中をくぐると、1月からの半年の間にたまった悪いものをはらってくれると考えられています。今日のデザートは「水無月(みなづき)」です。「水無月」は「夏越の祓」の日に食べられる和菓子です。「ういろう」の生地の小豆をのせて蒸します。小豆は魔除け、三角の形は氷を表しています。暑い夏を少しでも涼しくしようと考えられました。夏越しにちなんだ給食で体の中から厄を祓い、これから半年も元気に過ごしましょう。