

7月15日(水)給食通信



【冬瓜(とうがん)】

夏に収穫されて、冬まで保存することができることが名前の由来です

- ・うなぎのひつまぶし
- ・とうがんとうのスープ
- ・梅和え
- ・土用もち
- ・牛乳

土用もちはよくかんで食べてください。



今日は「土用の丑の日」にちなんだ行事食を作りました。
「土用」とは夏の最も暑い盛りで、立秋までの18日間を言います。そして、昔の暦では日にちを十二支（子・丑・寅…）で数えていたので「土用の丑の日」とは、土用の期間の丑の日のことを指しています。今年は7月26日です。土用の丑の日には「う」のつく食べ物の代表として「うなぎ」を食べると縁起よいとされ、無病息災を祈願します。今日は静岡県産の「うなぎ」を使用しています。今日の給食では「うなぎ」の他に、「う」のつく「きゅうり」と「うめ」を使った和え物、「とうがん」の入ったスープを作りました。土用餅は、厄除け、暑気払いに食べられる和菓子です。