

9月24日(木)給食通信



行事食:十五夜

麺が固まっている場合は、
おたま1杯の汁をかけて
ほぐしてください

- ・かき玉うどん
- ・はいはいサラダ
- ・月見団子(みたらし)
- ・牛乳



明日25日は「十五夜」です。秋は空気がすんでいて月がとてもきれいに見えるので、お月見をする風習ができました。「中秋の名月」ともいい、秋の真ん中に出る満月という意味です。また、秋に実る作物が無事に収穫できることを祈る行事でもあります。十五夜にはお月見だんごや稲穂に見立てたすすき、秋に収穫される里芋などをお供えします。そのため「いも名月」ともいいます。給食では白玉粉を使ってお月見団子を作り、さとうとしょうゆで作ったみたらしのたれをからめました。みたらし団子は、京都の下鴨神社の「御手洗池(みたらしいけ)」から名前がついたとされています。明日の夜、きれいな満月が見えるといいですね。