

がつぎょうじしょく なつ
☆ 6・7月行事食 夏がやってきました☆

いよいよ夏がやってきました！6・7月の給食は夏を迎える行事にちなんだ献立が並びました。
6月30日(水)は、「夏越の祓 献立」。「水無月」が登場しました。小麦粉の代わりに、米粉と白玉粉を使用し、ノンアレルギーです。



ホテルパンに流し入れて蒸し、三角形に切り分けます。

(米粉を使用したのでくっつきやすいのが難点でしたが、おいしかったと好評でした！)

「水無月」は京都発祥のお菓子です。「氷の節句」ともいわれ、半年間の罪やけがれを祓う「夏越の祓」の日に食べます。は、上の小豆の部分は邪気を祓い、下の氷に見立てた部分は暑気を祓うとされています。

7月2日(金)は、「半夏生」です。行事食にはなっていないかもしれませんが、「たごはん」が登場しました。



「半夏生」は、季節の変わり目を表す雑節の1つです。関西では、「豊作」の願いを込めてこの日に「たご」を食べます。

がつ か すい たなばたこんだて
7月7日(水)は、「七夕献立」でした。



「あなごちらし」に星形にんじん、「七夕のすまし汁」には星に見立てたオクラが入っており、「七夕ゼリー」も登場しました。

五節句の1つである七夕は、日本古来では「豊作」を願って「棚機（たなばた）」という機械で織った着物を神さまに供え、人々のけがれを祓うという行事でした。織姫彦星の伝説などが合わさって、現在の行事になっています。諸説ありますが、織物の上手な織姫のように「物事が上達しますように」と、織姫星と彦星に願い事をしたのが始まりとも言われています。みなさんの願い事が叶いますように！！

7月15日(木)は、「土用の丑献立」。28日(水)が土用の丑の日ですが、給食では一足先に「うなぎ」が登場しました。



「土用の丑」は、「半夏生」と同じく雑節の1つです。食料が少なく、栄養素をあまり摂取できなかった時代にうなぎを食べて体力をつけたことなどが由来となっています。

夏の行事は、これから秋に向けて「豊作」を願ったり、夏の暑い時期の労をねぎらったりするものが多いです。

暑い日が続きますが、熱中症には十分気を付けて夏休みを過ごしてくださいね。2学期の給食もお楽しみに♪

