

9 月 22 日 (月) 今日の盛り付け

大皿：ちくわの磯辺揚げ

(1人2本)

切干大根のごま醤油和え

大碗：煮込みうどん

小碗：二色おはぎ

(あんこ きなこ)

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】今日の給食は秋分の日給食です。

おはぎ

おはぎは季節によって別の呼び方を持っています。夏のおはぎは「夜船（よふね）」と呼ばれます。おはぎは米を搗く（つく）音が出ないため、「夜の船はいつ着いた（ついた）か分からない」ことにちなんで名づけられました。

一方、冬のおはぎは「北窓（きたまど）」と呼ばれます。北側の窓からは月が見えないことを「月知らず」と言い換え、「搗く（つく）ことをしない（知らない）」おはぎになぞらえたといわれています。

春は「ぼたもち」、秋は「おはぎ」。皆さんが知っている「おはぎ」ですが、春と秋とで呼び名が変わっていきます。もち米とあんこを使用した食べ物である事に違いはありませんが、春は「ぼたもち」と呼び、牡丹の花から、秋は「おはぎ」と呼び萩の花にちなんでいます。この呼び名は、それぞれの季節のお花から名前が付けました。

あんこの種類が違う ぼたもちやおはぎの材料である小豆は、秋に収穫されます。おはぎは、収穫したばかりのやわらかい小豆を使う粒あん で作られることが多いです。

今日の給食も残さず食べましょう(^_^)

