



給食だより

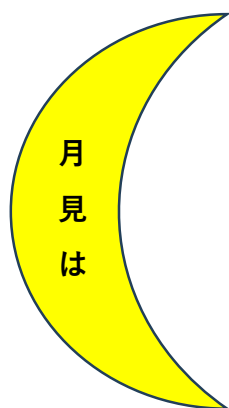
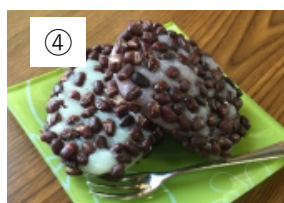


～ 秋の行事 月見を楽しみましょう ～

月見は、秋の夜空に浮かぶ月を眺めて楽しむ行事です。旧暦8月15日の「十五夜」は美しい月が見られる日とされ、「中秋の名月」とも呼ばれています。これは、旧暦の7月から9月を「初秋」「仲秋」「晩秋」にわけたことに由来しています。月見だんごやすすきなどを供えて、お子さんと一緒に月を楽しみましょう。

地域で異なる十五夜のだんご

十五夜のだんごは、一般的に丸い形ですが、①関西地方の一部では、さといもに似せた形のだんごに、あんを巻いたもの、②静岡では中央がくぼんだ「へそもち」、③名古屋ではさといもの形のだんごを供えます。また、④沖縄では旧暦8月15日に、塩ゆでした小豆をまぶした「ふちゃぎ」を火の神に供え、豊作を祈る風習があるそうです。



月見は、「十五夜」だけではなくありません。旧暦9月13日の「十三夜」も月を楽しむ日です。昔から両方の月を見るのがよいとされています。

今年の
十五夜は
9月25日

今年の
十三夜は
10月23

【月見だんごを食べるときは窒息に気を付けて】

だんごを食べる時は、窒息などの危険を考えて、だんごを小さく切ったり、また、よく噛んで食べるように伝えましょう。遊びながら食べたり、急いで飲み込んだりしないよう、ゆっくりと大人が見守りながら食べさせましょう。

お月見 豆乳もち

園の給食でも9月25日にお月見団子ならぬ「お月見豆乳もち」を取り入れました。人気デザートでもある豆乳もちのレシピを載せていますので参考にしてください♪

《材料:約4人分》

- 調整豆乳 300cc
- 片栗粉 大さじ4
- 砂糖 大さじ4
- きな粉 適量

《作り方》

- 鍋に片栗粉と砂糖を入れ、泡立て器でよく混ぜながら豆乳を少しずつ加え、弱火にかける。
- 木べらに持ちかえ、焦がさないよう注意し、かき混ぜながら火を通す。木べらが重くなり、ぼってりしてきたら火を止める。
- 水でぬらしたバットにならして入れ、冷やして粗熱をとる。
- バットから出して切り分け、きな粉をかけたら出来上がり♪

