

五中三二給食通信

令和 6年 7月 1日 N0.55



参考に盛り付けてね♪

今日の給食は半夏生^{はんげしょう}にちなんで「たこめし」です。「半夏生」とは「夏至^{げし}」(1年で1番昼が長い日)から数えて11日目の日をさし、今年は7月1日にあたります。昔はこの日を目安に農家の人たちは田植えを終わらせていました。

半夏生にたこを食べるのは主に関西方面で、田植えをした稲の根がたこの吸^{きゅうばん}盤のように強く吸い付いてしっかり育つようにと願い、たこを使った料理を食べます。ほかの地域では福井県では疲れをいやして夏場へ体力を備えるためにサバを食べたり、香川県では、田植えや麦刈りを終えた^{ろう}労をねぎらうために「うどん」を食べるそうです。

半夏生の日
たこめしをたこう(炊こう)
ではまた、こんど(今度)



《今日の献立～半夏生^{はんげしょう}メニュー～》

たこめし

冬瓜と生揚げの煮付け

おかしな目玉焼き(カルピス味)

牛乳



赤の食べもの	黄色の食べもの	緑の食べもの
血や肉になるもの	熱や力のもと	体の調子を整えるもの
牛乳 昆布 たこ 油揚げ 生揚げ 豚肉 かつお節 寒天 カルピス	米 白いりごま 三温糖 油 でんぷん	にんじん しょうが 葉ねぎ 玉ねぎ 冬瓜 小松菜 もも缶