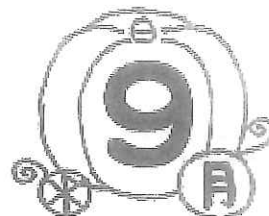




給食だより



お月見のいわれ

この時期、空気が澄んでいるため、月や星がきれいに見えます。お月見は、中国の「中秋節」を起源とする行事で、旧暦の8月15日の夜を「十五夜」「中秋の名月」といい、「芋名月」とも呼ばれています。

また、旧暦9月13日の夜を「十三夜」といい、「栗名月」とも呼ばれています。

収穫時期の行事であるお月見は、収穫物をお供えて、美しい月を眺めて秋の実りに感謝する行事でもあります。



2016年(平成28年)は、

十五夜 9月15日

十三夜 10月13日

新暦と旧暦とではズレが出るので、毎年十五夜の日は変わります。

保育園の給食も

「お月見の行事食」になります!!

- お月見おにぎり
- 鶏肉と根菜の煮物
(里芋、大根、人参、れんこん)
- お麩のみそ汁
- うさぎりんご

家庭でできる行事食

秋のお彼岸では「おはぎ」を食べる習慣があります。保育園でも、おやつに「黒ごまおはぎ」を作ります。お楽しみに♪

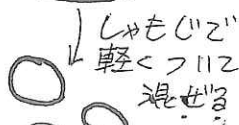
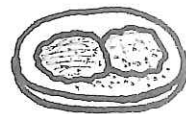
- ★ 米 80g
 - ★ もち米 70g
 - ★ 黒すりごま 20g
 - ★ 砂糖 20g
 - ★ 塩 少々
- 1合分
合わせ
おこ.

黒すりごまをきなこにする
ときなこおはぎになりますよ!!



米ともち米をあわせ炊く
水加減は目盛り通りで。

できあがり!



しゃもじで軽くつぶし混ぜる

適当な大きさに丸めて握る。



おにぎり砂糖をまんぱんなくまひいて

