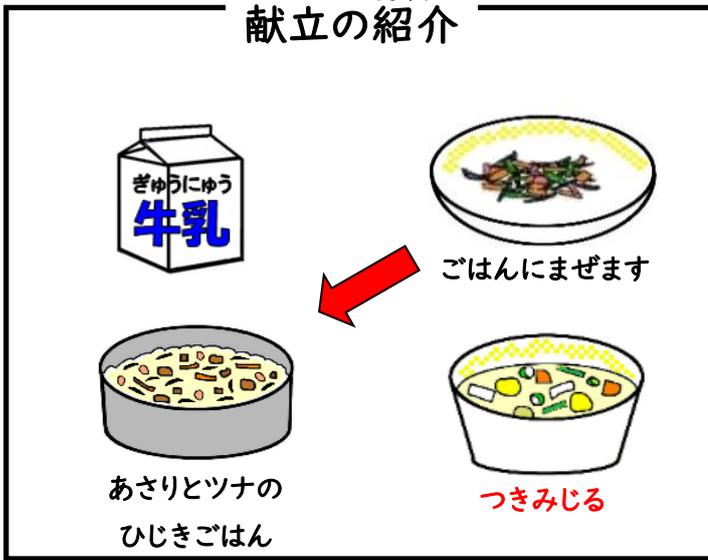


— 9月17日(火)は、「行事食 お月見献立」です —

献立の紹介



「行事食」とは、季節ごとの行事やお祝い
の日に食べる料理のことです。行事食には、
家族の幸せや健康と豊作を願う意味が込
められています。地域によって行事のいわれ
や行事食の内容も様々です。

9月17日は、「十五夜（中秋の名月）」で

す。「月見汁」には、白玉粉に裏ごしかぼちゃを

混ぜ、十五夜の月に見立てた調理員さん手作りの

月見団子が入っています。



白玉粉にかぼちゃを混ぜて、よくこねます。



一つ一つ手で丸めて、月の
のように丸くて黄色い
月見団子を作ります。

月見団子



「お月見」の食べ物

お月見に団子をお供えする習慣が定着したのは、江戸時代からです。穀物（米）の収穫時期に、米の粉で月に見立てて作った団子をお供えして、今年も米が無事に収穫できたことに感謝し、また次の年も豊作であることを願います。円満と幸福の象徴である丸い食べ物を食べる風習から、月見団子もお供えした後に食べることで、幸福や健康が得られると考えられてきました。

さといも・さつまいもなどのいも類のほか、かぼちゃ・枝豆・きのこなどの旬の野菜、柿・梨・ぶどうなど、旬の果物をお供えします。ぶどうはあらゆる方向につるを伸ばして巻き付きながら成長することから、縁起のいいお供え物とされています。

お供え物

