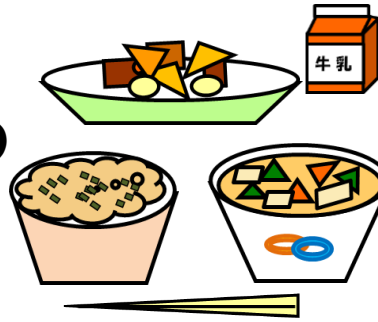




9月29日(金)は、

つきみ こんだて
お月見の献立 です!

ごもくごはん 牛乳
ぶたにくとうずらたまごの
ていあえ
さといものみそしる



うずらたまご・さといも

豚肉とうずらたまごの照りあえには、お月見団子に見立てた“うずらたまご”が入っています。

お月見団子と一緒に、秋に収穫された里芋をお供えすることから、みそ汁にはたくさんの里芋が入っています。

つきみだんご <月見団子のはじまり>

秋の収穫に感謝し、お米を粉にして団子を作り、1年の中で最も明るく美しい月といわれる「中秋の名月」にお供えしたのが月見団子の始まりです。この月が別名「いも名月」ともいわれることから、さといもに似せた形の団子を作る地域もあります。

団子といっしょに いもや秋のくだもの、お神酒をお供えし、すすきを飾ります。すすきは、たわわに実った稲穂に見立てています。

