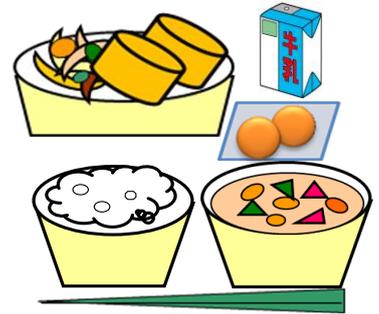


1日は、氷室の日の献立です。



ごはん 牛乳
氷室ちくわのいそべあげ
ひじきとツナの炒め煮
かぼちゃのみそ汁
冷凍あんず



氷室の日

江戸時代、加賀藩（現在の金沢市）では「氷室（ひむろ）」と呼ばれる小屋に雪をたくわえていました。その雪を7月1日に江戸（現在の東京都）に献上していたことから、7月1日が「氷室の日」となりました。

氷室ちくわ



芯に使われる青竹に殺菌作用があるとされ、夏場でも日持ちするといわれています。夏を元気に過ごせますようにと、願いを込めて氷室の日に食べられています。

あんず



氷室まんじゅう



金沢では今でもあんずの木を植えてあるお家がたくさんあります。江戸時代の町屋の庭先に、食べ頃になったあんずの実がなっていたことから食べる風習があります。

氷室から出した雪を江戸に届ける旅路の無事を願って、氷のかわりに饅頭を神社に供えられたことから、現在では無病息災を願って食べられるようになりました。

金沢の伝統食を味わいましょう！