

9月8日（木）

今日の給食は十五夜メニューです。ちなみに、今年の十五夜は9月10日です。

十五夜とは「満月」を表します。新月から丸いお月さまになるまでが、およそ

15日かかるので十五夜と呼ばれるようになりました。十五夜は実際には満月の

ことなので、1年間に12回くらいあります。でも、今が1年を通して最も美

しいので、十五夜の行事が行われるようになりました。

秋の収穫に感謝をして、お団子やススキをお供えます。ススキには魔よけ

の意味があるそうです。地域によって、お団子ではなく、里芋、さつま芋、旬

の果物、お神酒などもお供えされるそうです。

今日は、秋の味覚の栗を使った炊き込みご飯です。お月見スープは、里芋が月、

春雨が月にかかる雲をイメージしてみました。デザートもまるいお月様のよう

な白玉団子です。今日はきな粉をかけています。10日はきれいなお月様が見ら

れるといいですね。

