

七夕の行事食を味わおう



7月7日(金)

7月7日は七夕です。七夕は5節句(1月7日・3月3日・5月5日・7月7日・9月9日)のひとつで、日本にある水の神様をまつる行事と中国の星祭りが合わさったものです。

今は、織り姫と彦星を主人公とする中国の星の伝説を楽しむ行事として知られています。

七夕にそうめんを食べるいわれは…

日本には、正月や節句に餅もちを食べる習慣があります。これには、餅に邪気(悪い心や病気)を退ける力があると信じられていたからです。

一方、七夕の夜にも、「索餅さくべい」という小麦粉を縄のようによりあわせて作ったお菓子のような「餅」を食べる習慣がありました。それが時代を経て、細長いそうめんそうめんに姿を変え、今では七夕の日にそうめんを食べるようになったとされています。

また、「そうめん」を天の川や、織り姫が織った糸にみたてることもあります。

七夕の日に食べるそうめんには、健康や幸せを祈る気持ちがこめられています。



索餅

今日の給食は…

今日の献立は、ごはん、牛乳、そうめん汁、千草焼き、かぼちゃの肉みそあんかけ、七夕ゼリーです。

「天の川」にみたてた「そうめん汁」は、島原市で作られた「島原手延べそうめん」を使っています。また、夜空にきらめく星は、長崎県でとれた「オクラ」であらわしています。楽しく、おいしく食べてください。

