

給食通信

9月24日（木曜日）今日の献立は、

『萩ごはん さんまの塩焼き 切り干し大根の煮物

さつま汁 牛乳 』です。



今日は、秋のお彼岸の終わりに合わせた和食の献立です。秋のお彼岸は、秋分の日を真ん中にした、前後3日の期間をいいます。日本には昔から、お彼岸にはもち米と小豆を使った和菓子の「おはぎ」をお供えする習慣があります。その理由は、小豆に魔除けの効果があるといわれていたためです。秋の七草の一つ、「萩の花」が、小豆の粒の形に似ていることから名前がつけられ、「はぎもち」「おはぎもち」「おはぎ」と変わっていきました。

今日はおはぎと同じように、小豆を「萩の花」、そして枝豆を「萩の葉っぱ」に見立てた「萩ご飯」にしました。ほんのり小豆の色に染まったご飯に、少し塩味がついています。

おかずは、秋が旬の魚の秋刀魚を取り入れました。秋の風情を味わいながら食べましょう。