



がつ にち きん ぎょうじしよく つき み こんだて  
 9月25日(金)は、行事食「お月見」献立です。

### こんだて しょうかい 献立の紹介



ごはん

こまつなとたくあんの  
 いためもの(ごまいり)



ししゃものてんぷら



つきみじる

ぎょうじしよく きせつ ぎょうじ いわ  
 「行事食」とは、季節ごとの行事やお祝い  
 ひ た りょうり ぎょうじしよく  
 の日に食べる料理のことです。行事食には、  
 かぞく しあわ けんこう ほうさく ねが い み こ  
 家族の 幸 せや健康と豊作を願う意味が込  
 められています。地域によって行事のいわれ  
 ぎょうじしよく ないよう さまざま  
 や行事食の内容も様々です。



しらたまこ  
 白玉粉にかぼちゃを  
 ま  
 混ぜて、よくこねます。

ひと ひと て まる  
 一つ一つ手で丸めて、  
 つき まる きいろ  
 月のように丸くて黄色い  
 つきみだんご つく  
 月見団子を作ります。

がつ にち じゅうご や ちゅうしゅう めいげつ  
 9月25日は「十五夜(中秋の名月)」です。  
 じゅうご や うつく つき なが にほん でんとうき  
 「十五夜」とは、美しい月を眺める日本の伝統的  
 ぎょうじ つき み  
 な行事・お月見です。

つき み じる しらたまこ うら ま  
 「月見汁」には、白玉粉に裏ごしかぼちゃを混  
 ぜ、十五夜の月に見立てた調理員さん手作りの  
 つきみだんご はい  
 月見団子が入っています。

## つき み た も の 「お月見」の食べ物

### つき み だん ご 月見団子



つき み だん ご そな しゅうかん ていちゃく え ど じ だ い  
 お月見に団子をお供えする習慣 が定着したのは、江戸時代からで  
 こくもつ こめ しゅうかく じ き こめ こな つき み た つく だん ご  
 す。穀物(米)の収穫時期に、米の粉で月に見立てて作った団子をお  
 そな ことし こめ ぶ じ しゅうかく かんしゃ つき とし  
 供えて、今年も米が無事に収穫できたことに感謝し、また次の年も  
 ほうさく ねが えんまん こうふく しょうちよう まる た もの  
 豊作であることを願います。円満と幸福の象 徴である丸い食べ物を  
 た ふうしゅう つき み だん ご そな あと た こうふく  
 食べる風習から、月見団子もお供えした後に食べることで、幸福や  
 けんこう え かんが  
 健康が得られると考 えられてきました。

さといも・さつまいもなどのいも類のほか、かぼちゃ・えだ豆・きのこなど  
 しゅん や さい かき なし しゅん くだもの そな  
 の旬の野菜、柿・梨・ぶどうなど、旬の果物をお供えします。ぶどうはあら  
 ほうこう の ま つ せいちょう えん ぎ  
 ゆる方向につるを伸ばして巻き付きながら成長することから、縁起のい  
 そな もの  
 いお供え物とされています。

### そな もの お供え物

