

9月18日(金)

あき ひが 秋のお彼岸

きょう きゅうしょく
今日の給食は ごはん そぼろふりかけ ホッケの一夜干し
けんちん汁 じゅる くり ぎゅうにゅう
栗ようかん 牛乳です。



がつ ひが
9月のお彼岸



がつ ひが
3月のお彼岸



ひが びる よる なが おな しゅんぶん ひ しゅんぶん ひ ぜん ごなのかかん
彼岸は、昼と夜の長さがほぼ同じになる「春分の日」と「秋分の日」の前後7日間のことです。

じ き はかまい せんぞさま し の ふしゅう にほん う はる ぼたもち あき はぎ そな
この時期に墓参りなどで、ご先祖様を偲ぶ風習は日本で生まれました。春には「牡丹餅」秋には「お萩」をお供え
します。どちらも、ご飯と小豆餡で作りますが、それぞれの季節に咲く花の名前をとって呼び方が変わりました。

ぼたもち あん はぎ つぶあん つく
ちなみに「牡丹餅」は「こし餡」「お萩」は「粒餡」で作ります。

きょう おぐらあん いま しゅん くり つか
今日は「小倉餡」と今が旬の「栗」を使ってようかんを作りました。