

Table with columns for dates (3日(月) to 19日(水)) and rows for ingredients and quantities. Includes a '半夏生の行事食' section and a '7月の行事食' section. A box at the bottom right contains information about the school lunch fee (250 yen) and the '食育の日' (July 19th).

7月の行事食

「行事食」とは、季節ごとの行事やお祝いの日に食べる特別な料理で、それぞれさまざまな意味や願いが込められています。学校給食でも行事食をとり入れ、昔から伝えられてきた食文化を子どもたちに引き継いでいきたいと思ひます。

3日(月)たこめし(半夏生の行事食)

夏から数えて11日目を「半夏生」といい、関西ではたこを食べる習慣があります。稲がたこの足のよう田んぼにしっかりと根をはり、米が豊作になるようにといた願ひが込められています。また、たこに含まれる「タウリン」という成分が疲労回復や夏バテ防止に役立つとも言われています。今年は2日が半夏生の日にあたりますが、日曜日のため3日に「たこめし」を炊きます。



7日(金)たなばた汁(七夏の行事食)

古代中国では7月7日に「素餅(さくべい)」という小麦粉で作ったお菓子を食べ、無病息災を願う風習がありました。それが日本に伝わり、素餅がそうめんへと変化をして、七夏の日にはそうめんが食べられるようになったということです。また、そうめんを天の川や織姫が織る糸に見立てている、という説もあります。給食の「たなばた汁」ではオクラの小口切りを加え、その切り口を星に見立てています。



13日(木)はものかばやき(祇園祭 天神祭りにちなんだ献立)

はものは「梅雨の雨を飲んでおいしくなる」と言われ、ちょうど梅雨があけるころに脂ののっておいしくなります。京都の祇園祭、大阪の天神祭りは、別名「はも祭り」とも呼ばれ、お祭りのごちそうとしてはも料理が欠かせません。給食でははもをから揚げにし、甘いタルをからめた「はものかばやき」を作ります。

