

七夕献立

平成29年7月7日（金）



①ごはん

②牛乳

③星型ハンバーグのおろしソース（鶏肉・豚肉・大豆・大根・玉ねぎ・しょうが・にんにく・三温糖・片栗粉・砂糖）

④梅肉あえ（かつお節・わかめ・人参・大根・きゅうり・三温糖・ごま・ねり梅・醤油・みりん）

⑤七夕すまし汁（魚めん・人参・おくら・しめじ・米粉麺・麩・かつおだし・昆布だし・酒・醤油）

⑥青のり小魚（寒天・みかん・砂糖・でん粉）

平成29年7月7日（金）

たな ばた

七夕について

七夕の行事食＞

七夕は、7月7日に行われる行事です。星祭りともいわれ、奈良時代から伝わるものです。七夕は食べ物ともいろいろな関係があります。里芋の葉の上にたまった雫で墨をすり、筆で字を書くと字が上手になるといわれていますし、織姫が糸で機を織る様子にちなんで、お裁縫が上手になるように、また、健康で過ごせるように願いを込めてそうめんを食べたりします。

今日の七夕献立は、みなさんが暑い夏を元気に過ごせるように願いを込めて、星型のかわいいハンバーグとそうめんのかわりに「米粉麺」とかまぼこでできた「魚麺」の天の川に「星型」の「麩」と「オクラ」をちりばめたすまし汁を作りました。デザートは、「キラキラ餅」というみかんの入った冷たい水まんじゅうです。

今夜は、きれいに晴れて彦星と織姫星が天の川を渡って会えるといいですね。