1月29日（月）の給食は岩手県南部の郷土料理『果報団子』です

果報団子

歴史・由来・関連行事

12月24日（旧暦11月24日）の「大師講」という民間行事の日に供える菓子。その昔、弘法大師が貧しい農家に泊まった際、家人が団子を作ってお出ししたところ、中に藁が入っていた。弘法大師はそれに怒ることなく、人への優しさやもてなしの心を説き、その後貧しい農家は毎年豊作になったという言い伝えがある。それにちなんで作られるようになった「果報団子」は、団子のいくつかに「果報」に見立てた萩の枝の木片を入れ、萩の木で作った杖と箸と一緒に神棚に供える。果報に見立てた木片が入った団子に当たると「果報を授かる＝幸運を呼ぶ」と信じられ、その果報を神棚に供えると、翌朝にはお金に変わるという言い伝えから、子どもにとって楽しみな行事料理だった。

小豆はハレの日に食べる食材であるとともに、冬場の栄養食としても重宝された。

≪農林水産省ホームページ『うちの郷土料理』より引用≫

果報団子は、小豆と米でつくった粥に入れて食べたり、だいこん、にんじん、干ししいたけ、とり肉などの具が入ったしょうゆ味の汁に入れて食べる食べ方があります。
給食では、しょうゆ味の汁物に果報団子が入っています。
萩の小枝入りの団子が当たった人は、先生に知らせてください。
「果報」がもらえます。

萩の小枝

★萩の小枝は給食センターで煮沸消毒してから使用しています。

令和6年1月　一関市西部学校給食センター