

十三夜にちなんだ献立

十五夜のお月見が有名ですが、実はお月見には十五夜だけでなく「十三夜」もあります。お月見というと満月のイメージがありますが、十三夜の月は満月になる前なので少し欠けています。

しかし、十三夜の月が満月に向かっていく頃のものということで、「これからまさに満ちていく月」であり、縁起がいい月とされているようです。十五夜は台風シーズンなので月が見られないことも多いのですが、十三夜の頃には天候が安定するため「十三夜に曇りなし」という言葉もあります。

今回は、満月に見立てたかぼちゃ入りのお団子を作って、汁の中に入れてみました。

給食調理員さんが、一つ一つ手作りしてくれました。

十三夜は、夜空を見上げてみましょう。

澄んだ月がみられるといいですね。



令和4年10月7日(金)

お月見団子汁

材料	分量(4人分)g	作り方
(冷凍)かぼちゃペースト	80	① 混合削り節でだしをとる。
白玉粉	80	② 里芋は厚めのいちよう切り、人参・大根はいちよう
絞り豆腐	80	切り、長ねぎは小口切り、ほうれん草 2cmの長さに
里芋	80	切って茹でる。
鶏肉	60	③ だし汁に、鶏肉・人参・大根・里芋を入れて煮る。
人参	60	アクはこまめにとる。
大根	70	④ 調味し、味をととのえる。
ごぼう	50	⑤ 白玉もちは、別の鍋で茹でる。水気を切る。
小松菜	50	⑥ ④に⑤を加え、長ねぎ・ほうれん草を加えて仕上げる。
油	少々	
醤油	16	
酒	4	
混合削り節	適量	
水	適量	

