

十三夜にちなんだ献立

十五夜は中国から伝わってきましたが、十三夜は日本特有のものであり秋の収穫を終える地域が多いことから、それに感謝をしながら美しい月を眺めたりする風習です。

また十五夜(中秋の名月)の一か月後にめぐってくることから、「後の名月」と呼ばれたりします。

他にも栗や、大豆をお供えすることから「栗名月」、「豆名月」などといわれています。

今日の十三夜にちなんだ献立【お月見団子汁】には、かぼちゃと豆腐で作ったお団子や、さつまいもを使い、具沢山の汁物です。

かぼちゃ入りのお団子は、満月に見立てています。

給食調理員さんが、一つ一つ手作りしてくれました。




令和5年10月27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 さつまいも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、ごぼうは半月切り、小松菜は 2cmの長さに切って茹でる。
さつまいも	80	③ かぼちゃペースト、白玉粉、絞り豆腐で、お団子をつくる。
鶏肉皮なし小間切れ	60	④ だし汁に、鶏肉・人参・大根・ごぼう・さつまいもを入れて煮る。
人参	60	アクはこまめにとる。
大根	70	⑤ 調味し、味をととのえる。
ごぼう	50	⑥ ③のお団子は、別の鍋で茹でる。水気を切る。
小松菜	50	⑦ ⑤に⑥を加え、小松菜を加えて仕上げる。
油	少々	
醤油	16	
酒	4	
混合削り節	適量	
水	適量	

