



# 豊ヶ丘小 パクパク通信

平成23年9月12日  
多摩市立豊ヶ丘小学校  
学校長 小林 佳世  
栄養教諭 早乙女 理恵  
No.12

## 9月12日は十五夜です



旧暦の8月15日の月を十五夜といい、最も美しい月といわれています。月見の行事は中国から伝わりました。日本では月が見える場所にすすきを飾り、月見団子や里芋、枝豆、栗などを供えます。特に収穫されたばかりの里芋を供えることから「芋名月」ともいいます。また「中秋の名月」の呼び名は、旧暦の秋は7~9月でその真ん中の8月の中日なので、中秋というのだそうです。

十五夜の月に対して「後の月」といわれるのが「十三夜」です。十五夜について美しい月といわれ、十五夜の1ヶ月後くらいあります。今年は10月9日です。こちらは日本独自の風習で、収穫した大豆や栗を供えたので「豆名月」「栗名月」ともいいました。十五夜をしたら、普通十三夜も行います。それはどちらかの月しか見ないことを「片見月」といって嫌われていたからです。給食では13日が月見の行事食になっています。今年は家族で美しい月を眺めてみませんか。

13日の給食は月見団子と月見汁です



### 簡単！月見団子

材料 4人分

白玉粉 一袋                      メーカーによって量が違いますが、ポイントは白玉粉と豆腐の量が同量か  
絹ごし豆腐 1丁                  豆腐が少し多め。こねて耳たぶくらいの固さに調節するのがポイント！  
(おこのみでみたらしやあんこ、シロップやきなこ・・・などで味付けしましょう！)

作り方

1. 豆腐と白玉粉をボウルに入れ、良く混ぜて練ります。(少量ずつ入れながら混ぜるとやりやすいでしょう。)
2. 耳たぶくらいの固さになったら、小さく丸めます。
3. 沸騰したお湯で2分ほど茹でます。浮き上がってきたらさらに、1分ほど茹でてから、ざるにあげます。
4. 冷水にとって冷めたら、盛り付けて出来上がり。
5. みたらしあんは、小さななべに水200mlを入れ沸騰させ、砂糖大さじ3、しょうゆとみりん大さじ1入れ、水で溶いた片栗粉(片栗粉大さじ1を大さじ1の水で溶く)を入れて、とろみをつけます。