

2024年度 7月号 明石市立幼稚園 給食だより

梅雨が明けると夏も本番です。この時期は急に暑くなるために食欲が低下して水分ばかり摂りがちです。暑さ対策をしっかり行い、暑い夏を乗り切りましょう！

七夕に由来する食べもの



7月7日（日）は七夕です。七夕といえば、そうめんをイメージされる方も多いのではないのでしょうか。

七夕にそうめんを食べるようになった由来は諸説ありますが、「機織りが上手な織姫にあやかり、そうめんを織物の糸に見立てて手芸や芸事の上達を願う」、「そうめんを天の川に見立てる」、「索餅（さくべい）という小麦の揚げ菓子を7月7日に食べることで無病息災を願う中国の風習に由来する」などと言われています。

七夕のおはなし

七夕の伝説は、こと座のベガ（織姫）、わし座のアルタイル（彦星）と天の川を題材とした中国の神話です。

天の川には、機織りの上手な織姫と、牛飼いの彦星が住んでいました。どちらも働き者で、天の神様は二人を結婚させました。ところが、結婚すると二人は遊んでばかりで働かなくなってしまいました。織姫が機織りをしないので神様の衣服はボロボロになり、彦星が世話をしていた牛たちはやせ細っていきます。これに怒った神様は、天の川の端と端に織姫と彦星を追いやり、二人を離れ離れにしてしまいます。二人は悲しみに明け暮れ、可哀そうに思った神様は、一年に1回の七夕の日だけに、二人が会うことを許しました。

7月5日(金)の給食

七夕の天の川にちなみ、星のかたちをしたコロッケを提供します



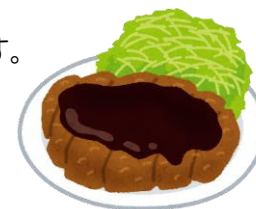
味噌の種類

味噌は、主原料である大豆を煮たり蒸したりしてやわらかくしたものに、麴（こうじ）と食塩を加えて発酵、熟成をさせた調味料です。

麴の種類によって、麦味噌、豆味噌、米味噌などに分類することができます。

7月 10日（水）愛知県郷土料理 みそかつ

みそかつは、とんかつに味噌をベースとしたたれをかけた郷土料理です。愛知県を含む東海地方では豆味噌が多く生産されており、みそかつは戦後間もない昭和40年代から提供され始めたと言われていたようですが、発祥の由来ははっきりしていません。



麦みそ

- 大豆に麦麴を加えて作ったもの
- 九州、四国、中国地方が主な生産地

豆みそ

- 大豆のみを原料としたもの
- 東海地方が主な生産地

米みそ

- 大豆に米麴を加えてつくったもの
- 全国各地で生産されている