

## あなたの秋はどんな秋？



夏休みが終わり、2学期が始まりました。まだまだ暑い日が続いていますが、夜はだんだんと涼しくなり、虫の鳴き声に秋の訪れを感じる今日この頃です。秋は過ごしやすい気候のため、昔からさまざまな行事が行われ、「スポーツの秋」や「芸術の秋」などといわれていますね。また、たくさんの作物が収穫の時期を迎え、海では脂ののった魚がたくさんとれるということもあり、「食欲の秋」ともいわれています。この季節ならではの美味しい味覚を楽しみましょう！

「〇〇の秋」…みなさんはどんな秋を過ごしますか？

## 秋の行事食「おはぎ」



9月と3月には「お彼岸」があります。お彼岸は日本だけの行事で、それぞれ「秋分の日」「春分の日」をはさんだ7日間のことをいい、ご先祖様のご供養をします。お彼岸のお供え物といえば「おはぎ」や「ぼたもち」で、江戸時代頃から始まったようです。

「おはぎ」や「ぼたもち」をお供えするようになった理由は…

- ① 材料の小豆が古くから「悪いことを追い払う食べ物」といわれ、これがご先祖様のご供養と結び付けられた。
- ② 砂糖や米がとても貴重だった時代に、おはぎをお供えして、近所にもおすそ分けすると、良いことをしたことになるといわれた。

- ③ あんことお米、二つのものを「合わせる」ことから、ご先祖様の心と心を合わせるという意味で始まった。

おはぎとぼたもちは、実は同じものです。両方とも季節の花の名前からきていて、秋は「萩」から「おはぎ」、春は「牡丹」から「ぼたもち」と名付けられました。また、粒あんが「おはぎ」、こしあんが「ぼたもち」ともいわれています。

給食では、お彼岸に「二色おはぎ」を出します。きな粉と黒ごまで二種類のおはぎを作ります。中にはあんこも入っています。お楽しみに！



# 1年生・とうもろこしの皮むきをしました



7月8日（月）1校時に、1年生がとうもろこしの皮むきをしました。はじめにクイズをして、とうもろこしの花の写真を紹介しました。全校分約105本の皮をむきました。ひげをきれいに取って、ツルツルにむいてくれました。1本残して、観察した絵を描きながらむきました。色使いが上手で、ていねいに描いていました。当日の給食では、「おいしい!」と好き嫌いせずに食べていました。

とうもろこし  
クイズです。



皮が硬いけど、がんばってむいたよ!



みてみて!!  
きれいにむけたよ!



しっかり観察して、絵も上手に描けたよ!



みんながむいたとうもろこし。たくさんむけたね!



給食室で、焼きとうもろこしに調理しました。



## 今月の給食から...

### カリカリごぼう

【材料（4人分）】

ごぼう 160g・小麦粉大さじ 1.5・揚げ油適宜・塩少々

【作り方】

- ごぼうは3~4cmの長さに切る。  
太い方は縦に十文字切り、細い方は縦半分に切る。  
水にさらしておく。
- ①の水気を切り、小麦粉をまぶし、170℃の油で揚げる。
- ②に塩をふりかけて、できあがり!

新献立です。こどもたちが苦手なごぼうを揚げることで食べやすくしています。食物繊維がたっぷりとれ、おやつにもおすすめ!

