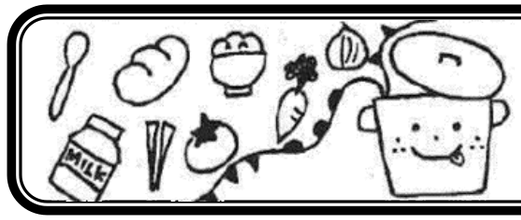

給食だより

春木小学校　2021年　7月号

7月7日は七夕

七夕は牽牛（彦星）と織女（織姫）の２人が年に一度だけ7月７日の夜、天の川を渡って会うことを許されたという中国の伝説が始まりといわれています。この日は願い事を書いた短冊などを笹竹に飾ったり、七夕の行事食であるそうめんを食べたりします。

七夕の日にそうめんを食べるのはどうして？

そうめんの由来は、中国（唐）から伝わった「索餅」という小麦料理です。中国では“一年間病気が流行らないように”という願いをこめて、7月7日に索餅を食べる風習があります。日本には奈良時代に伝わり、平安時代（927年）には、宮中の儀式でそうめんの原型である「索餅」が七夕の儀式にお供えされました。

索餅とは、米粉と小麦粉を水でねり、塩を加えて細長くねった2本を縄状にして油であげたものです。

むかしむかし、中国で天下を治める君主の子どもが、7月7日に亡くなりました。死後、その子は鬼神となり、街に疫病を流行らせてしまいます。

そこで人々は、その子の好物だった「索餅」をお供えすることで祟りをしずめたと伝えられています。

江戸時代には、七夕に索餅ではなく、「そうめん」を食べる風習に変わっていきました。

そうめんを「白い糸」に見立てて、織姫のように裁縫が上達するように願いが込められたといいます。また、そうめんを、七夕の夜に織姫と彦星が出会う「天の川」に例えたという説もあります。

旬を味わう給食紹介

7/12（月）水なすと豚肉のみそ炒めが登場します

岸和田市をふくむ泉州地方は、たくさんの特産物があります。今が旬の「泉州水なす」は、昔は田んぼのわきに植えておき、農作業の時に水がわりに食べていたというほど水分が多く、皮までやわらかいのが特徴です。生で食べたり浅漬けにして食べると、そのみずみずしさを味わうことができます。（給食では加熱調理します）