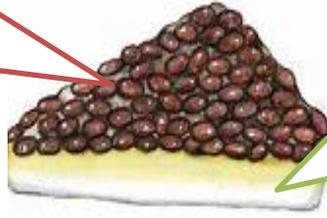


献立ひとくちメモ

6月28日(金)

小豆(あずき)

邪気(じゃき)払いの意味
が込められている。



外郎(ういろう)

三角形は氷に見立てている。

今日の給食は京都府の郷土料理です。南北に細長い形の京都府は、日本海側と内陸の気候に分かれています。この京都の気候や風土から生まれた食物を生かした「京のおばんざい」は、家庭の味として受け継がれています。

京都では、この半年の厄(災い)を祓い、残りの半年の無病息災を祈願するために1年のちょうど折り返しにあたる6月30日に水無月を食べます。この行事のことを「夏越(なご)しの祓(はらい)」といいます。水無月の小豆には悪魔祓の意味があり、三角の形は暑さをしのぐ氷を表しているそうです。(この日は昔、氷の節句といわれていました。)