

3年生・E組

なます皿ざら

きく 菊のおひたし

かくざら 角皿
てや ぶりの照り焼き

かくざら 角皿

ぎゅうにゅう 牛乳

めしわん 飯椀

くり 栗おこわ

しんこう かぶのお新香

てしおざら 手塩皿

しるわん 汁椀

きく もみじにんじん すもの 菊と紅葉人参のお吸い物

はし 箸・はしお 箸置き・ぼん お盆

1・2年生

きく 菊のおひたし

だししょうゆを 混ぜましょう。

ぎゅうにゅう 牛乳

平皿

てや ぶりの照り焼き

しんこう かぶのお新香

飯椀

副菜皿

くり 栗おこわ

きく もみじにんじん すもの 菊と紅葉人参のお吸い物

きょう 今日、9月9日「**重陽の節句**」の行事食です！



きっか しめじたけ
菊花と占地茸のおひたし

てや
ぶりの照り焼き

あますづ
かぶの甘酢漬け

しんこう
お新香

くり はん
栗ご飯

ほんらい こんだて はいぜん
本来は、このような献立と配膳です。

きっか もみじにんじん す もの
菊花と紅葉人参のお吸い物

「**重陽の節句**」とは、日本の伝統行事である「**五節句**」のうち、9月9日に行われる行事です。別名「**菊の節句**」ともいい、**寿命が延びると言われる菊**を飾ったり食べたりして、**不老長寿や繁栄を願います**。昔は、**秋の収穫祭の意味合い**もあったため、**秋の味覚である「栗」や「秋なす」**も食べられます。

さて今日は、**7月に学習した「和食器」での配膳**に習って食べてみましょう。そして、ぜひ**お家でも**、この土日に**重陽の節句**をお祝いしてみてください。

なぜ食べるの...？

秋の収穫祭の意味合いもあったため、重陽の祝い膳には、秋の味覚が多く登場する。



栗ご飯

- 秋の味覚の代表格として食べる。(菊の節句＝「栗の節句」とも言われる)



秋なす

- 旧暦でいう秋は、なすが最も美味しい季節。重陽の節句になすを食べると**病気にかからない**とされていた。

菊

- 重陽の節句の**主役**。
- 「**寿命が延びる**」と言われていた菊を主役にして、**不老長寿や繁栄を願う**ため、食用菊をおひたしやお吸い物にして食べる。



菊は、他にも...

菊酒



菊湯



菊まくら



などにして、様々に楽しめる。