

きょう 今日、9月9日「**重陽の節句**」の行事食です！
ちょうよう せっきょく ぎょうじしょく

だししょうゆをまぜましょう。

なます皿



きく 菊のおひたし



角皿

ぶりの照り焼き



ぎゅうにゅう 牛乳

飯椀



くり 栗おこわ



汁椀

もみじにんじん すもの 紅葉人参のお吸い物

箸・箸置き・お盆

今日は、**伝統的な和食器**を使って給食を食べましょう。

食べるときは、「**礼儀作法**」をより意識しましょう！

- ① **食器具の位置**を上写真のように正しくする。
- ② 背筋を伸ばし、両足をそろえ、**姿勢良く**座る。
- ③ 飯椀や汁椀は、**持って**食べる。
- ④ 箸は正しく持つ。



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 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

しんこう
 お新香

くり はん
 栗ご飯

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

**真ん中に、「手塩皿」という
 お新香をのせる小皿が付きます。**

「**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、「**和食器**」での**配膳**に習って食べてみましょう。そして、ぜひ**家でも**、**重陽の節句**や**和食器**のことを話題にしてみてください。

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。