

# 七夕

7月7日は七夕です。七夕は、昔、中国から日本に伝わった星祭りです。ひこ星と、織りひめが、天の川をはさんで向かい合っていて、この2つの星が、1年に1度、7月7日にだけ会えるという言い伝えから、祭りが始まりました。はた織りが上手な神様の娘『おり姫』と働き者の牛飼いである『ひこ星』は、神様の引き合わせで結婚し仲良く過ごしていましたが、楽しさのあまり仕事をせずに遊んでばかり。激怒した神様は天の川の両端に引き離してしまいましたが、悲しさのあまり元気をなくした2人を見かね、7月7日を年に1度だけ会える日として許しました。 出典：21世紀こども百科(小学館)

## 七夕にちなんだ食べ物

### そうめん



七夕にはそうめんを食べる風習があります。

そうめんを天の川に見立てるとい説や、中国から七夕が伝わった時に「索餅（さくへい）」という食べ物も一緒に伝わり、それがそうめんの起源になったという説もあります。

中国では、七夕の時期に索餅を神様に供え、無病息災を願うという風習がありました。日本にも奈良時代に索餅が伝わり、宮中の儀式には無病息災を祈願してお供えされており、次第に庶民の間にも広がっていき

ます。索餅は索麺とも呼ばれ、時代とともにそうめんへと変化していきました。

そうめんが織姫が使う織り糸に似ているところからも、七夕の行事食はそうめんということが定着していったようです。そうめん、星と同じ五角形のオクラや星形に切ったにんじんを飾るのも七夕らしくなります。



### その他の食べ物

七夕に限ったことではありませんが、お祝いの日なのでちらしずしを食べる風習があります。

また、地方によって特別に食べられている行事食もあります。

長野県では「ほうとう」を食べる風習があるそうです。九州の一部地域では「みょうが饅頭」を食べる風習があり、七夕の時期に「七夕饅頭」として店頭に並ぶこともあるそうです。

### 給食では・・・



7月		鶏ごぼうごはん(ごはん) 牛乳	
		すましそうめん えだまめ	
●鶏ごぼうごはんの具		●すましそうめん	
鶏肉	15	そうめん	10
油揚げ	5	うずら卵 (缶)	17
凍り豆腐(細)	2	鶏肉	10
ごぼう	15	ごまつな	9
にんじん	10	にんじん	7
ごま (白)	2	しょうが	0.3
米油	0.5	しょうゆ	0.8
しょうゆ	3	塩	0.7
砂糖	1.2	削り節・だし昆布・水	120
酒	1.5	●えだまめ	
塩	0.1	えだまめ	20
削り節・水	5	塩	0.3

エネルギー 639kcal たんぱく質 25.2g



2021年7月の献立より