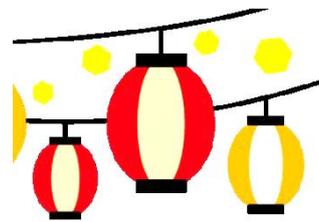


まつ

きゅうしょく

お祭り給食



日本の祭りはもともと、豊作や平和を願い神様に感謝するための行事でした。お祭り給食を通して、その土地の歴史や食べものについて学びましょう。

せん だい たなばた

仙台七夕まつり



伊達政宗公がいたとされる時代から400年以上続く仙台の七夕まつりは、毎年8月6日から3日間行われます。豪華絢爛な七夕飾りは、毎年手作りされ、一つ一つに願いが込められています。

- 短冊・・・学問、書道の上達
- 紙衣・・・病気・災難の厄除け、裁縫の上達
- 折り鶴・・・家内安全、健康長寿
- 巾着・・・商売繁盛
- 投網・・・豊漁、豊作
- くずかご・・・清潔、節約
- 吹き流し・・・織姫の織り糸



7月7日のお祭り給食



- 油麩どんぶり
- ささかまぼこのすまし汁
- 七夕デザート
- 牛乳



～油麩～

油麩は、宮城県北部と岩手県南部で食べられている油で揚げた麩です。



～ささかまぼこ～

宮城県は古くから鯛やヒラメ、鮭が大量に獲れました。明治の初め、ヒラメの大漁が続き、その利用と保存のため、すり身にして手のひらでたたき、笹の葉の形に焼いたのが笹かまぼこの始まりとされています。

