



がつ か 9月9日(火)
ちょうよう せつく
重陽の節句

きょう こんだて
～今日の献立～

こうや どうふ はん しおや
高野豆腐ご飯・さわらの塩焼き

きっか じる
菊花あえ・すまし汁

いも あまに ぎゅうにゅう
さつま芋とりんごの甘煮・牛乳



ちょうよう せつく まいとし がつ か おこな にっぽん ぶん
重陽の節句は、毎年9月9日に行われる日本の伝
とう ぎょうじ ふろう ちょうじゅ ねが まつ ぎょうじ
統行事で、不老長寿を願う祭りです。この行事は
ちゅうごく つた へいあん じだい しょき はじ
中国から伝わり、平安時代初期に始まりました。
ちょうよう せつく きく はな もち とくべつ た
重陽の節句では、菊の花を用いたり、特別な食べ
もの きく ざけ くり たの
物（菊酒や栗ごはんなど）を楽しんだりします。
かぞく けんこう しそん はんえい ねが いみ こ
また、家族の健康や子孫繁栄を願う意味も込めら
れていきます。近年では、行事の形は変わりつつあ
りますが、ちいさ じゅうかく さい う つ
りますが、地域によっては収穫祭として受け継が
れています。



きっか
【菊花あえ】

きく はな い
菊の花を入れたおひたしです。
きいろ きく はな さが た
黄色い菊の花を探して食べてみてください。

きょう きゅうしよくしつ
今日の給食室

かんそう きく はな きく つか
～乾燥した菊の花（菊のり）を使いました～



かんそう きく はな
乾燥した菊の花は、
ゆで つか
茹でて使います。
きれいな きいろ かんそう
きれいな黄色は乾燥し
ても かわら ない です
ね。

