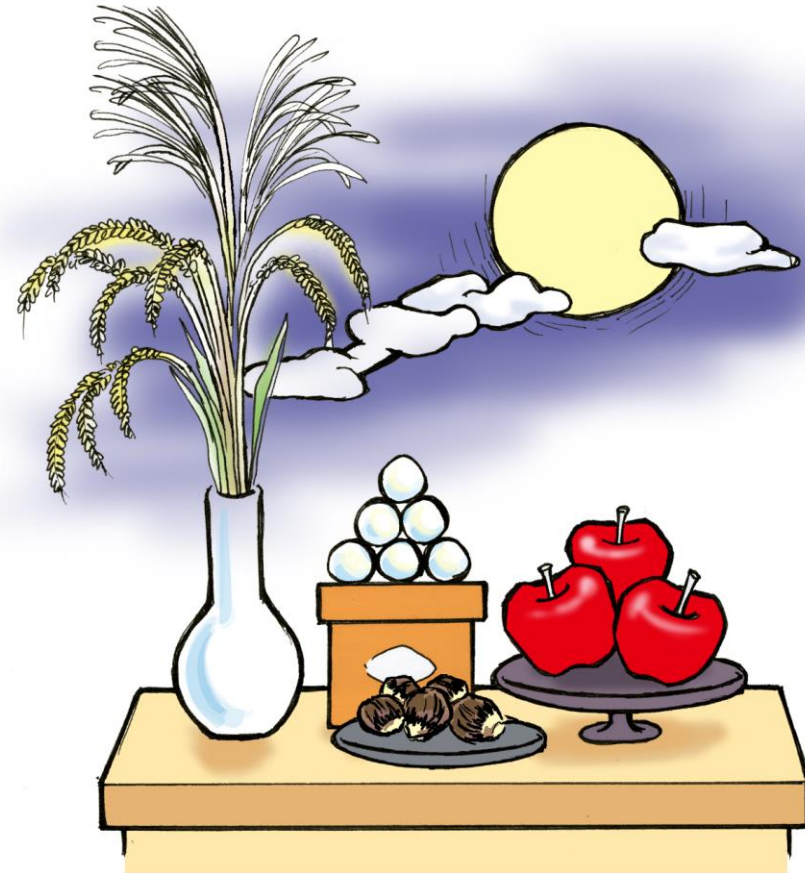


つきみ じゅうごや
お月見（十五夜）のはなし

※この資料に音声は
入っていません。



きょう がつ にち つきみ ひ じゅうごや
今日、9月29日は、お月見の日（十五夜）です。

つきみ きゅうれき つき み か つく むかし
お月見とは、旧暦（月の満ち欠けをもとに作られた昔の

がつ にち うつく あか つき なが ぎょうじ
こよみ）の8月15日に、美しく明るい月を眺める行事で

じゅうごや い
「十五夜」とも言います。

ひ まいとし か
この日は、毎年変わります。



この頃の満月は、夜は涼しく、空気も澄んでいて、

1年の中で一番美しいといわれています。

(お月見の日が満月ではない年もありますが、

今年は、今日が満月です。)



つきみだんご
・だんご(月見団子)

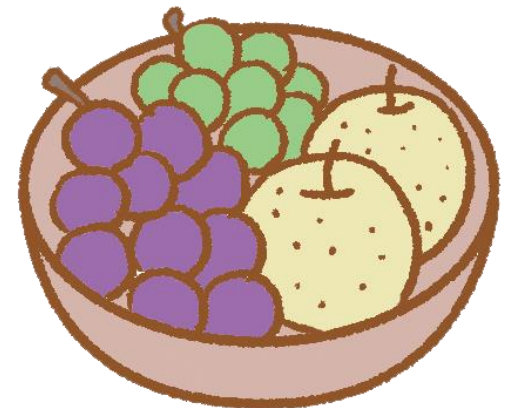
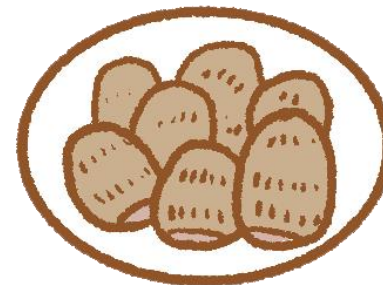
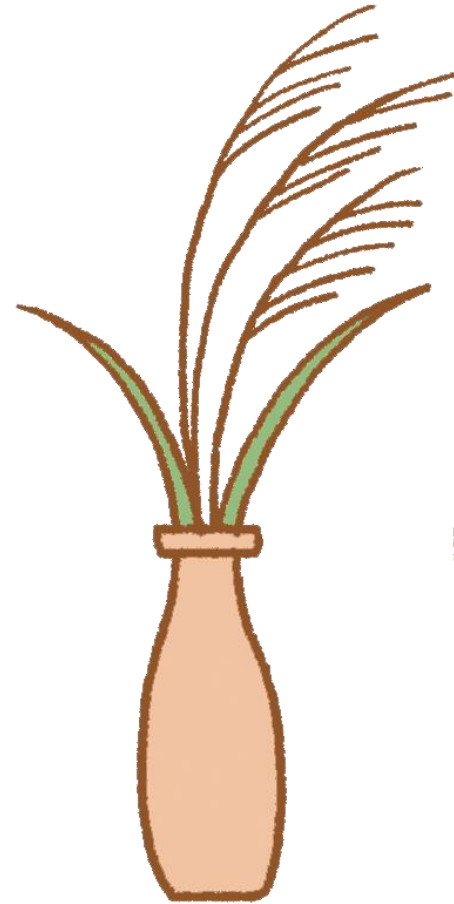
いね み た
・稲に見立てたすすき

しゅうかく のうさんぶつ
・収穫された農産物

そな
などをお供えし、

つき しぜん めぐ かんしゃ
月に自然の恵みに感謝する

き も つた
気持ちを伝えます。



じゅうごや ひがし かくち いわ
十五夜は東アジア各地で祝われます。

ちゅうごく
中国では

ちゅうしゅうせつ
「中秋節」といわれ、

げっぺい そな
「月餅」をお供えします。



かんこく
韓国では

チュソク
「秋夕」といわれ、

ソンビョン そな
「松餅」をお供えします。



きょう きゅうしょく さといも つか
今日の給食は、里芋を使った

ぶたにく さといも にもの
「豚肉と里芋の煮物」と、

つきみ だんご
「月見みたらし団子」です。



^{つきみ}
「月見みたらし^{だんご}団子」は、

^{しらたまだんご}
カップに 白玉団子を

^い入れて、^む蒸して、^{あま}甘いタレをか

^{つく}
けて作りしました。



きゅうしょく ようす 給食センターの様子



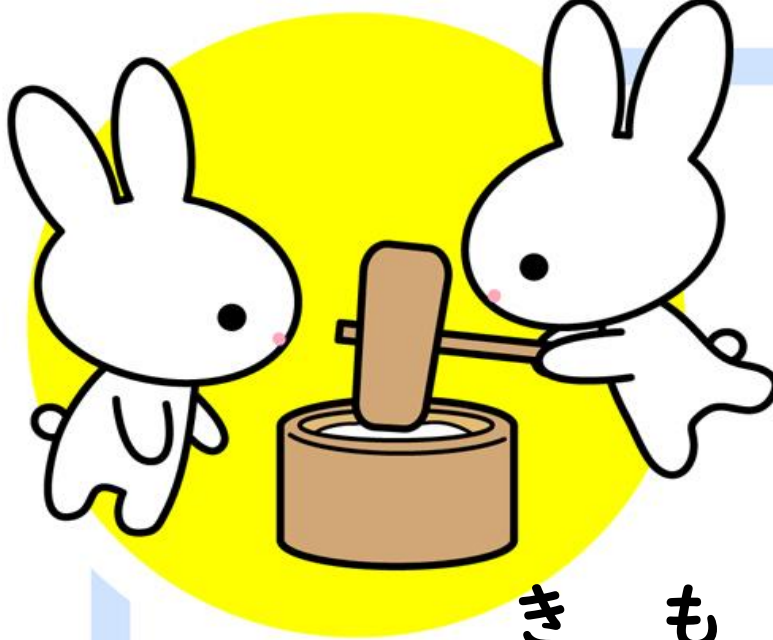
だんごをカップに入れてオーブンでおしています。



むしあがっただんごにタレをかけて
クラスごとにわけています。

きゅうしょく ようす 給食センターの様子





しぜん めぐ かんしゃ
自然の恵みへの感謝の

きも も
気持ちを持ちながら、

あじ
味わっていただきますよう。

おわり

