

# 十五夜 十三夜

## 十五夜・十三夜とは

十五夜は中秋の名月とも言われます。中秋とは秋の真ん中、旧暦8月15日のことです。日本では昔から、十五夜にかかわらず月をめぐる風習があったそうです。平安時代になると、十五夜に月を見ながら宴をするという風習が中国から伝わり、日本の貴族の間で広まったといわれています。庶民が十五夜を楽しむようになったのは江戸時代のころ。月を鑑賞するだけでなく、月に農作物の収穫を感謝したり、豊作を願ったりする意味も加えられたとされています。

十三夜とは、旧暦9月13日の夜を指します。十三夜の月は、十五夜の約1ヶ月後であることから「後の月」ともよべます。十五夜は新月から数えて15日目なので満月や満月に近い月、十三夜は満月に少し欠ける月です。

十五夜も十三夜もお月見を楽しむことを大切にされていて、どちらか一方しか見ないことを「片月見（かたつきみ）」「片見月（かたみのつき）」と呼び、縁起が悪いこととされました。

### 十五夜・十三夜にちなんだ食べ物

#### 月見だんご

お月見にだんごを供える習慣は、江戸時代からとされています。穀物の収穫に感謝するため、米で作った満月のように丸いだんごをお供えしたのが月見だんごの始まりです。地域によっては、十五夜では15個、十三夜では13個と数を変えてお供えするところもあるようです。



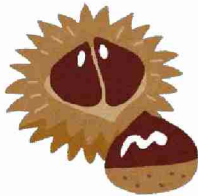
#### さといも

十五夜の時期が、さといもの収穫時期であることから、実りに感謝する意味でお供えします。十五夜は「芋名月」とも呼ばれます。



#### 栗や豆

十三夜の時期がちょうど栗や豆の収穫時期であることから、実りに感謝する意味でお供えします。十三夜は「栗名月」「豆名月」とも呼ばれます。



#### 給食では・・・

9月	麦ごはん 肉そぼろ 月見汁	牛乳 磯香あえ
●肉そぼろ	豚肉(むき) 25 乾燥大豆(粒) 3 にんじん 15 しょうが 0.5 しょうゆ 4.5 砂糖 1.5 みりん 1 酒 1	●月見汁 しらたま(冷) 30 鶏肉 5 にんじん 10 ねぎ 10 こまつな 9 しょうゆ 0.5 酒 1 塩 0.7 削り節・だし昆布・水12C
●磯香あえ	キャベツ 45 きざみのり 0.3 しょうゆ 1.5 塩 0.15	
エネルギー 596kcal たんぱく質 21.4g		

2021年9月の献立より



月見汁

2020年10月の献立より

さつまいもと栗の甘煮

