



知っていますか？十五夜と十三夜のちがい

日本には昔から月を愛でる習慣がありました。十五夜は有名ですが、みなさんは「十三夜」や、十五夜との違いを知っていますか？

お月見は、美しい月を眺め、季節の収穫を感謝する収穫祭です。これからの豊作を願う意味もあります。



すすきや「秋の七草」、月見だんご、秋の農作物をお供えます。

十五夜

- ★中国から伝えられた風習
- ★旧暦8月15日の夜（今年は9月29日）
- ★別名「中秋の名月」「芋名月」
- ★1年の中で、いちばんきれいな満月（十五夜の日が満月ではない年もある。）

十三夜

- ★日本にもともとあった風習
- ★旧暦8月15日の夜（今年は10月27日）
- ★別名「後の月」「粟名月」「豆名月」
- ★満月よりすこし欠けた月（少し欠けていることが「わびさび」の美学に通じる。）

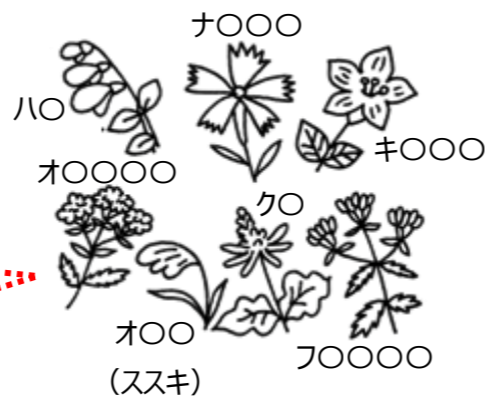
調べてみよう！

ふたつの名月を鑑賞しましょう！

- ・『旧暦』って何だろう？（今のカレンダーとの違い）
- ・『月見団子』は関東と関西でどのように違うの？
- ・『秋の七草』って何だろう？（春の七草は言えるかな？）



秋の七草は、咲いている草花を見て秋の訪れを感じて楽しむものです。



*** 加須市産の新米ができました ***

新米は秋の味覚と言うくらいですから、9月から10月ごろが新米の季節です。（産地や銘柄で収穫の時期は前後します。）加須市は、早いところで8月中旬に収穫が始まります。給食では10月から11月ごろ新米になる予定です。

「米」の漢字を分解すると「八十八」になることから、米作りには88回もの手間がかかると言われています。現在は便利な機械がたくさんありますが、それでもたくさんの手間がかかります。農家の方に感謝していただきましょう。

すごいぞ！
お米パワー



3000粒の米

お茶碗一杯分のお米は約3000粒です。



1粒の米が、半年後には1000倍になるなんて驚きですね！小さな1粒に大きなパワーが詰まっています。

主食をしっかりとうろう！

主食（ごはん・パン・めんなど）は、わたしが体を動かすためのエネルギー源になります。

口中調味

ごはんとおかずを交互に食べて口中で味を楽しむことです。味覚が養われること、よくかむことにつながる良さがあり日本でも古くからある食事作法です。



「米」という字

