

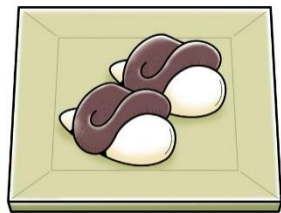
れいわ ねん がつ にち もく
令和4年9月22日(木)

きょうのこんだて

ひがんにゆー
(彼岸メニュー)

- みるくぱん ぎゅうにゅう
・ミルクパン ・牛乳
- ・八宝豆腐 ひがんだんご こ
・彼岸団子(4コ)
- ・なし(1カット)
かっと

きょう 今日のくだものは、おおいたけんさん大分県産
の「あきづき」という品種ひんしゅのなし
しです。
だんご 団子はひとり4コずつです。
どちらも残りがある場合は
なかよわ 仲良く分けましょう。
だんご 団子のはのどに詰まりやすい
ので、きをつけて食べるように
しましょう。



あき ひがん 秋の彼岸

あき ひがん 「秋の彼岸」は、がつ しゅうぶん ひ ちゅうにち9月の秋分の日を中日とし
ぜんごみっかかん けいなのかかん た前後3日間の計7日間のことを指します。

ひがんにほんどくとく へいあんじだい 彼岸は日本独特で、平安時代からあったといわ
れています。彼岸には、せんぞ 先祖の
はかまい お墓参りをしたり、だんごりょうり 団子や料理
をお供えしたりします。↙



たと えば、はる つぶ つか 秋はこしあんを使
った「おはぎ」というように、きせつ しょくぶつ よ な あれん季節の植物の呼び名からアレン
じされた食べ物をお供えします。

きょう 今日、あずき 小豆あんをかけただんご 団子にしています。

わたしたちのいのち 命は、せんぞ 先祖からひ 引き継がれていて、たくさんの

いのち 命をいただきながら生きています。

いのち 命の大切さをかんが 考えながら、あじ 味わっていただきましょう。

