

おはぎとぼたもち

もち米とうるち米を混ぜて炊き、適度につぶして丸めたものを小豆あんで包んだ和菓子で、春は春に咲く牡丹にちなんで「牡丹餅（ぼたもち）」、秋は秋に咲く萩にちなんで「御萩（おはぎ）」というようになりました。

また、小豆は秋に収穫されるので、春は硬くなった皮を取ったこしあんを、秋は皮ごと使った粒あんを使って作っていました。そのため、本来「牡丹餅」はこしあん、「御萩」は粒あんを使って作ります。

「牡丹餅」と「御萩」は彼岸のお供えものの定番となっていますが、あんこの原料である小豆に魔除けや不老長寿の願いが込められていること、昔は甘いものが貴重で御馳走とされていたことなどから、お供えされるようになったとされています。

彼岸は、春分の日、秋分の日をはさんだ前後3日間の計7日間のことをいい、今年の秋の彼岸は9月20日から9月26日の間です。



献立表



日	曜	献立	午前のおやつ	午後のおやつ
1	金	煮魚 ごま酢あえ バイクドかぼちゃ パイン	クラッカージャムサンド	きなこおにぎり
2	土	シチュー バナナ	黒蒸しパン	♪♪♪
3	日			
4	月	焼魚 和風サラダ なすのしぎ焼き パイン	せんべい	コロッケ
5	火	ささ身のピカタ 茹キャベツ ケチャップ炒め かんきつ	しらすのかりかりチーズ	フルーツサンド
6	水	魚の甘酢漬 塩もみきゅうり じゃがいものきんぴら バナナ	洋風おこし	キャロットケーキ
7	木	肉みそ丼 バイクドかぼちゃ かんきつ	グレープ寒天	クッキー
8	金	ポークビーンズ きゅうりの即席漬 パイン	源氏パイ	鮭おにぎり
9	土	肉うどん バナナ	バイクドポテト	♪♪♪
10	日			
11	月	鶏肉の照焼き 茹キャベツ スパゲティのカレーソテー パイン	バナナ	豆乳くずもち
12	火	魚のごまあげ 短冊サラダ 粉ふきいも バナナ	ももヨーグルト	ホイルクッキー
13	水	卵とじ 塩もみきゅうり かぼちゃの甘煮 かんきつ	シュガートースト	パイン寒天
14	木	肉じゃが キャベツの浸し バナナ	ビスケット	そうめん
15	金	ハンバーグステーキ コーンとチンゲン菜の炒めもの 人参の甘煮 かんきつ	せんべい	ヨーグルトパン
16	土	カレー バナナ	きなこ入り豆乳蒸しパン	♪♪♪
17	日			
18	月			
19	火	きのこスパゲティ スティックきゅうり かんきつ	サッポロポテト	ドーナツ
20	水	炒め豆腐 しらすと小松菜のあえもの バナナ	コーン入りカップケーキ	あんこパイ
21	木	魚の竜田あげ ひじきと切干大根のさっぱりマリネ バイクドポテト かんきつ	りんご寒天	海苔マヨチーズトースト
22	金	卵の野山焼き ごまきゅうり かぼちゃの甘煮 バナナ	ビスケット	中華風おこわ
23	土			
24	日			
25	月	魚の照焼き 冷拌三糸 さつまいもの甘煮 かんきつ	せんべい	バナナケーキ
26	火	けんちん汁 納豆の磯あえ バナナ	ジャムサンド	白ごまクッキー
27	水	炒めビーフン かえりの佃煮 かんきつ	クラッカーチーズ	カルピス寒天
28	木	ムニエル 酢の物 かぼちゃのそぼろ煮 バナナ	マカロニのあべ川風	カレーピラフ
29	金	豆腐のまりあげ ナムル 粉ふきいも ゼリー	ビスコ	マーブルケーキ
30	土	ハッシュ・ド・ビーフ バナナ	ホットケーキ	♪♪♪