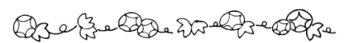


令和8年8月喜羅夢給食だより



月	火	水	木	金	土
					1 お楽しみ
3 トマトの冷製パスタ スープ	4 鮭とまいだけ 炊き込みご飯 煮付け 味噌汁	5 天丼 味噌汁	6 ごはん 豆腐ハンバーグ 和風煮込み 味噌汁	7 クロワッサン 野菜サンド スープ	8 お楽しみ
10 高菜とベーコン のコンソメパスタ 野菜スープ	11 お楽しみ	12 冷やし中華 ごまだれ おにぎり	13 さつま芋と大根の カレー サラダ	14	15
17 豚キムチチャーハン ミニ担々麺	18 昔ながらの ナポリタン サラダ	19 ねばねば冷やしそば 煮付け	20 ゴロゴロ野菜の カレー サラダ	21 ごはん チキンチャップ 味噌汁	22
24 越前おろしそば おにぎり	25 豚こま団子の 麻婆ナス炒め丼 味噌汁	26 ビビンバ丼 野菜スープ	27 畑の恵カレー サラダ	28 ツナサンドとハムサンド スープ	29 お楽しみ
31 親子丼 味噌汁					

※気温の変動に合わせて食材やメニューを変更することがあります。

お盆の行事で食べる食べ物は？

お盆の行事食は、ご先祖様の供養と感謝を伝えるため、肉や魚を使わない野菜・豆類・乾物中心の「精進料理」が基本です。定番はそうめん、おはぎ、団子（魔除け）精進揚げ、煮物（高野豆腐、がんもどき）等、8月13日の「お迎え団子」から15日・16日の「送り団子」まで日替わりで供える地域もあります。

★地域ごとのお盆に関する食文化

北海道、東北・・・赤飯

秋田県・・・あずきばっと（小豆とご飯で作る）や赤ずし

宮城県・・・ずんだ餅

長野県・・・天ぷら饅頭、天ぷら寒天

京都府・・・あらめ（海藻）の煮物

大分県・・・たらおさ（タラの干物）の煮物

沖縄県・・・ウサチ（酢の物）

★お盆の食事のルール

仏壇には、「御霊共膳」（おりょうぐぜん）と呼ばれる専用の精進料理をお供えし、家族は同じ内容のものを食べるのが理想。

