〔日次紀事三七月〕十五日、供御荷御膳、御厨子所小預高橋大隅等調進、其製以荷葉裹糯米強飯、以觀音草結之、各居御盤、同被進于院中、

〔資治通鑑百六十六梁敬帝〕太平元年六月甲寅、少霽、霸先將戰、調人人得麥飯、分給軍士、士皆飢疲、會陳蒨饋米三千斛、鴨千頭、霸先命炊米煮鴨、人人以荷葉裹飯、掘以鴨肉數臠、掘公渾、翻、以鴨肉蓋飯上、曰掘、今江東人猶謂以物蒙頭曰掘、

〔涙華草實年三餘抄七上秋〕七月、蓮飯、（中略）此月十五日前、人家各以荷葉裹糯米飯、載鯖魚於其上、親戚之間、互相贈而祝之、是謂荷飯、

〔日本歳時記五秋〕七月十五日、今日を中元と云、國俗蓮葉飯を製して來客に饗し、親戚にをくる、按するに、事物起原にいはく、今世七月十五日、營僧尼供、謂之盂盆齋、本目蓮事、後代廣爲華飾、乃至割木刳竹極工巧也、今人第以竹爲圓架、加其首、以荷葉、中貯雜饌果食、陳目蓮救母畫像、祭祀之、失之遠矣とあれば、今の蓮葉飯はかゝる遺意にや、

〔教言卿記〕應永十二年七月十五日戊申、蓮葉飯事、子孫賞翫、珍重々々、

〔後水尾院當時年中行事上七月〕十五日、（中略）夕方の御いはひ御三間にて參ル、（中略）

初獻（はすの供）次に二の御はん、次に御汁、とり次にてうし出、はいぜんの人はすの供御の緒をときて引ひろげ、又ちひさく包たる品々物の内、けふは御さうしんなれば、精進の物を一種、是も緒をといてひろげ、御箸をとらせ給ひて參る、

〔料理調法集飯〕栗飯

一中栗の小ぶりなるを、おに皮をむき、いり鍋にて煎、澀かわを取、米に交て常の如く焚也、

栗飯

〔日本歳時記五秋〕九月九日、重陽と云、（中略）今日栗子飯を食ひ、菊花酒をのむ、もろこしにも栗子飯を食ふに似たる事侍り、歳時雜記に、二社重陽尙食糕、而重陽爲盛、大率以棗爲之、或加以栗、亦有加肉者といへり、

〔北邊隨筆一〕栗飯

栗飯は、はやくよりしつる物とおぼし、うつぼ物語に、ちかうみれば火を山のごとくおこして、お