



給食だより

2023年5月号

HAGUMI
共に明日を育み(業組)ます



5月5日は端午の節句

5月5日の子どもの日には、こいのぼりを立てて武者人形を飾り、柏餅やちまきを食べてお祝いします。もとは古代中国の厄除けの行事が奈良時代に日本に伝わってきて、田植えのころに行われていた農作を祈る女性たちの祭りと結びついたものです。それが武者社会になってから、男の子の成長を祝うものになりました。

かしわもち



小豆あんの入った餅を、柏の葉で包んだものです。柏餅は江戸時代の江戸で生まれたといわれ、柏の葉は新芽が出てくるまで落ちないことから、子孫にわたって繁栄し家系が絶えないことを願う意味があるとされています。



ちまき

笹の葉で細長いお団子を包んだものです。中国からの風習に由来し、日本では茅(ちがや)の葉で巻くことが主流だったため、「ちがや巻き」から「ちまき」と呼ばれるようになりました。



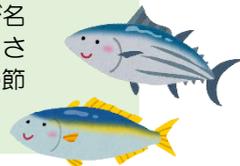
たけのこ



ちょうど端午の節句のころに旬を迎える食材です。また、成長が早く、天に向かってまっすぐ育つため、子どもたちにまっすぐ元気に育ってほしいという願いが込められています。

かつお・ぶり

“勝男”になぞらえられる鰹(かつお)や、鰯(ぶり)のように、成長に合わせて呼び名が変わる出世魚は縁起の良い食べ物とされ、男の子の将来の活躍を願って端午の節句によく食べられています。



こどもの日はぜひお子さまと一緒にクッキングを楽しんでみませんか？



カンタン♪こどもの日レシピ

【かぶと春巻き】



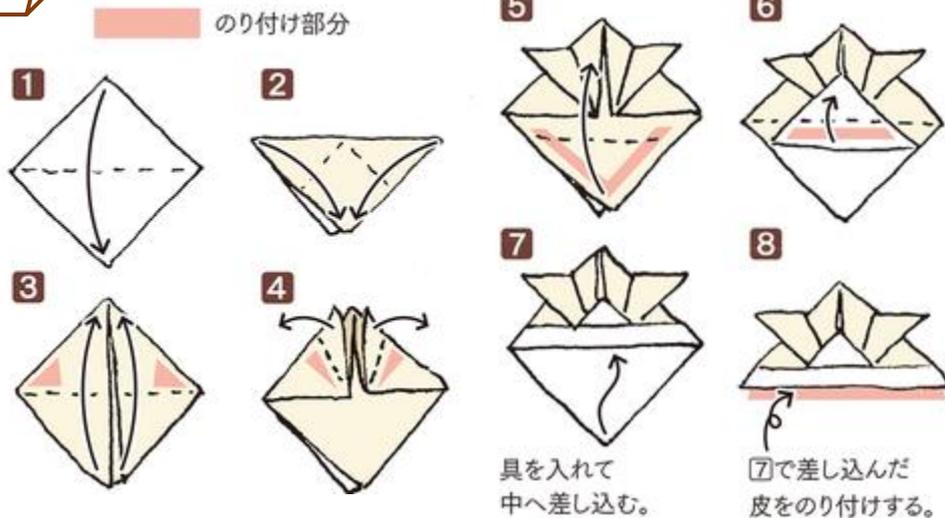
《ざいりょう》 10個分

春巻きの皮 10枚
ハム、チーズ、マッシュポテト
などお好みの具♪
小麦粉(のり付け用) 適量
揚げ油 適量

《つくりかた》

1. 春巻きの皮をかぶとの形に折る。(図の7まで折る)
2. お好の具を入れ、かぶせるように折り込み、水溶き小麦粉でのり付けする。(図8)
3. 170℃の油で形を崩さないように揚げる。

かぶと春巻きの折り方



具を入れて
中へ差し込む。

⑦で差し込んだ
皮をのり付けする。