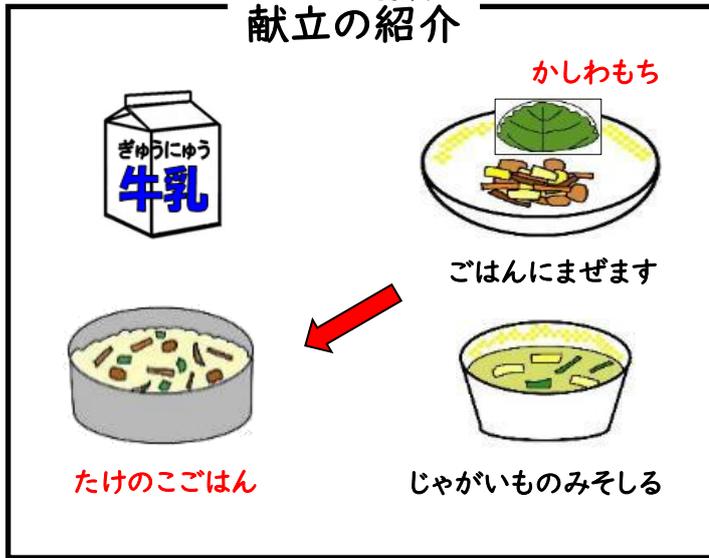


— 5月7日(火) は、「行事食」 **端午の節句献立** です—

こんだて しょうかい  
献立の紹介



「行事食」とは、季節ごとの行事やお祝い  
の日に食べる料理のことです。行事食には、  
家族の幸せや健康を願う意味がこめられて  
います。地域によって行事のいわれや行事食  
の内容も様々です。それぞれの地域で行われ  
る行事や、その土地ならではの食につい  
て、給食をとおして学びましょう。

5月5日は「端午の節句」です。「端午の節句」は、「菖蒲の節句」とも呼ばれ、香りの強い菖蒲やよもぎを家の屋根につり下げたり、菖蒲湯に入ったりすることで厄をはらい、子どもたちの健康や成長を願う習わしです。

「端午の節句」の食べもの

柏もち



平たく丸いもちを2つに折ってあんを挟み、さらに柏の葉で包んだお菓子です。江戸時代に作られ始めたとされています。

新芽が育つまで落ちないことで知られる柏の葉を用いることで「子孫繁栄」の願いを表しているとされています。主に、関東方面で端午の節句に食べられています。

ちまき

米の粉で作ったおもちを、笹の葉などで包んだものが「ちまき」です。昔は、「チガヤ」という植物の葉で包んでいたのが、「ちまき」と呼ばれるようになったと言われています。主に、関西方面で端午の節句に食べられています。

