





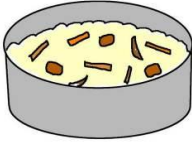
がつ ぎょうじしょく たんご せっくこんだて  
**5月「行事食 端午の節句献立」**


ちく ちく か もく  
**A地区・B地区 7日(木)**

**かしわもち** 


ごはんにまぜます

 **ぎゅうにゅう**

 **たけのごはん**

 **じゃがいものみそしる**

5月5日の「端午の節句」は、子どももの健やかな成長を願う行事です。「子どもの日」や「菖蒲の節句」とも言われています。五月人形や鯉のぼりを飾り、たけのご料理や柏もちを食べる風習があります。




「たけのこ」は、土の中にある竹の茎から出てくる若い芽のことを言います。土から芽を出したばかりのものはやわらかく美味しく食べることができます。芽を出して10日ほど経つと、すぐに大きく成長し竹となります。たけのこが真っすぐにぐんぐん伸びることから、子どもたちが元気で、すくすくと育ってほしいと願い、「たけのご飯」を食べるようになったと言われています。

**端午の節句に食べられる食べ物**

**かしわもち**


端午の節句に「かしわもち」を食べるようになったのは、江戸時代からと言われています。もちを包む柏の木の葉は、新しい芽が出るまで古い葉を落とさないことから「縁起が良い」とされています。



給食に登場します!

**ちまき**

端午の節句に「ちまき」を食べるのは、古代中国の茅でもち米やもちを巻いた「ちまき」に由来します。日本では、笹や竹の葉は邪気を払うと言われることから、米の粉で作るおもちを、竹や笹の葉で巻いた「ちまき」には、力があるとされています。



かしわもちやちまきには、子どもの健康と成長、災いから身を守る願いが込められています。