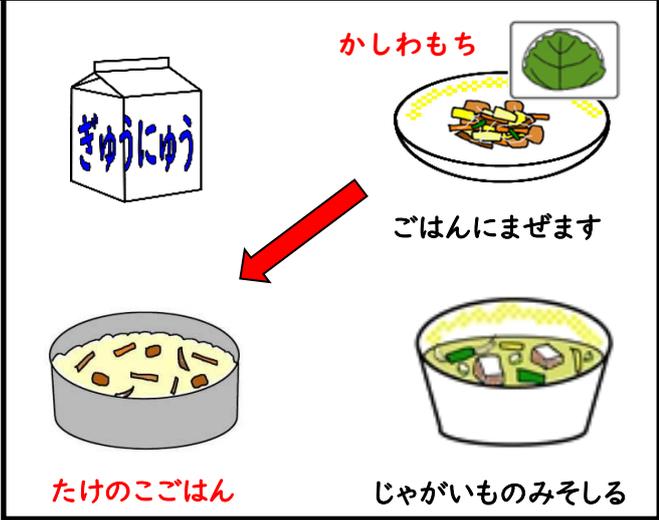




がつ 5月 ぎょうじしょく 行事食 「端午の節句」 こんだて 献立

ちく A地区・B地区 ちく 7日 (水) か すい



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、たけのこ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なので、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て竹になります。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、「たけのこご飯」を食べるようになったと言われています。

たんご せっき た もの 端午の節句に食べられる食べ物

給食に登場します!

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。また、柏の葉が手のひらのような形をしているので、もちを包んだ形が、拍手を打つ手に見えると言われます。



ちまき

端午の節句にちまきを食べるのは、古代中国の茅（ちがや）で巻く「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。



「柏もち」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おり、「もち」は、縁起の良い食べ物として、家族の健康と幸せを願って食べられています。