



# 子どもの日のお祝い



5月7日(火)、少し遅めの「子どもの日」のお祝いメニューでした。毎年、どのような物を作ろうか給食職員で知恵を出しあいます。  
子どもたちの喜ぶ顔を思い浮かべながら…



今年「いなりずしのこいのぼり」。  
人参ときゅうりの鱗にチーズと海苔の目です。  
2つ並ぶと可愛いですね。  
おやつは「かしわもち」です！！

**柏餅**  
関東では子どもの日に柏餅を食べる。柏の巻き方に違いがあり、葉の裏で巻いているものは味香、葉の裏で巻いているものは小豆、柏の葉が手に入りにくい西の地方、サトウキビという植物の葉が原料。

**ちまき**  
関東では子どもの日にちまきを食べます。ちまきは平安時代に中国から伝わりました。邪気払い、厄払いの力があるとされてきました。邪気を祓う五色の紐が巻かれています。この五色がこいのぼりの色になっています。日本では葉(ちまき)の葉が使われていたことから「ちまき」→「ちまき」となりました。

**柏の葉**  
古代、柏の葉は、神橋への石橋を物鏡る器として使われていました。柏は神聖な木と考えられてきた。また、柏の木は乾いた冬を乗り越えて、次の新年が来るまで葉が落ちないことから「若葉の味は」などといわれています。

**ブリ**  
子どもの日は「鯉のぼり」として男の子の成長を祝い、鯉のぼりに行われています。子どもの成長を祝うブリズメをいいます。



## 五月の食育コーナー