



## 5月5日 端午の節句

こどもの日には、柏餅を食べてお祝いをします。

行事や行事食には、それぞれいわれや意味があり、先人たちの願いや思いが込められています。親から子へ、子から孫へ、その思いを受け継いでいきましょう。

### 鯉のぼりのいわれ

急な流れや大きな滝も跳ね上がり、勢いよく泳ぐ鯉の姿と重ね合わせ、たくましく元気に育てとの願いが込められています。



### 菖蒲湯のいわれ

邪気や災難よけの薬草です。「菖蒲」と「尚武」で「武」を尊び「勝負」にかけており、立身出世の願いが込められています。



### 柏餅のいわれ

柏の葉は、邪気を払い、一家繁栄の願いが込められています。



## もちもち柏餅

### 材料（5人分） 作り方

上新粉……100g  
砂糖……7g  
片栗粉……6g  
こしあん……100g  
柏の葉……5枚

1. あんは5等分にして丸める。
2. ボウルに上新粉を入れて、熱湯100ccを注ぎ、混ぜる。あら熱がとれたら、手でよくこねる。
3. 蒸し器に布巾を敷き、2をひと口大にちぎって入れ、強火で12～15分、透き通るまで蒸す。
4. 水を入れたボウルに3を入れ、すぐに取り出して水気をふき、ボウルに入れて手でこねる。
5. 砂糖と片栗粉を加え、なめらかになるまでこねる。
6. 棒状にまとめて5等分し、手で楕円形に伸ばす。
7. 6で1をはさみ、周りをとじる。柏の葉は水で洗い、水気をふいてからもちを包む。
8. 蒸し器で3～5分強火で蒸して器に盛る。

		献立名	おやつ
1	金	わかめおにぎり あんかけ焼きそば 果物	梅ヶ枝餅 お茶
2	土	マカロニミートソース 果物	クッキー 牛乳
4	月	みどりの日	
5	火	こどもの日	
6	水	振替休日	
7	木	ごはん ささ身のフライ ごぼうサラダ スープ 果物	クラッカージャムサンド 牛乳
8	金	ごはん ポークビーンズ ただききゅうりの梅和え 果物	小豆蒸しパン 牛乳
9	土	照り焼きチキン丼 味噌汁	せんべい 牛乳
11	月	ごはん トマトとひき肉の肉じゃが レタスと豆腐のスープ 果物	フォンダンショコラ 牛乳
12	火	春の遠足 愛情弁当の日	
13	水	ごはん 魚の南蛮漬け 五日きんぴら かき玉汁 果物	クレープ カルピス
14	木	三色丼 ひじきの煮物 トマレースープ 果物	ぜんざい お茶
15	金	ハヤシライス マカロニサラダ 果物	お好み焼き お茶
16	土	冷やし中華 果物	パン 牛乳
18	月	ごはん 筑前煮 具沢山味噌汁 果物	ソーセイボール ミルク
19	火	ごはん 鯖のケチャップ煮 味噌汁 ちくわと小松菜のさっと煮 果物	黄粉のスノーボール ミルク
20	水	パーティの日 わかめスープ 焼肉丼 プリンアラモード	手作りゼリー せんべい お茶
21	木	おにぎり マカロニグラタン 野菜スープ 果物	練りゴマトースト ココア
22	金	ごはん れんこん入り団子汁 ほうれん草の胡麻和え 果物	こんにゃくのおかか和えおにぎり お茶
23	土	親子丼 味噌汁 漬物	お菓子 牛乳
25	月	ごはん 焼き魚 ポテトサラダ 味噌汁 果物	焼きドーナツ ココア
26	火	ごはん ちくわの野菜詰め天ぷら ほうれん草のナムル 味噌汁 果物	牛乳寒天 せんべい お茶
27	水	ごはん タンドリーチキン 夏豚汁 塩麹きのこのコールスロー 果物	フルーツサンド ミルク
28	木	ごはん 揚げだし豆腐 味噌汁 クレソンと海苔の和えもの 果物	フルーツ白玉 お茶
29	金	炊き込みご飯 れんこんと鶏ささ身のサラダ 中華スープ 果物	胡麻かりんとう 飲むヨーグルト
30	土	焼きうどん 果物	せんべい 牛乳

## 4月のパーティ

