

5月 端午の節句の行事食を実施しました。



5月2日献立：たけのこごはん、牛乳、かつおの照り焼き、酢の物
もずく汁、かしわもち

たけのこごはんは、竹のようにすくすく成長するようにとの願いが込められています。今はたけのこの旬の時期ですが、筍「竹冠に旬」と書くように、生え出して10日間が食べられる期間です。春の香りを楽しみながらおいしくいただきました。

かつおの照り焼きは、「克つ」をイメージして困難に打ち克つようにとの祈りが込められています。「目には青葉山ほととぎす初がつお」と江戸時代から庶民が心待ちにしていた旬の魚です。

かしわもちも端午の節句には欠かせないお菓子です。柏の葉は新芽が出ないと古い葉が落ちないため「子どもが生まれるまでは親は死なない」すなわち「家系が途絶えない」という子孫繁栄の意味が込められています。

菰産の旬のもずくを使った汁と一緒に、一足早い端午の節句の行事食を味わいました。

