



5月5日(日)は「こどもの日」です。「こどもの日」は「端午の節句」とも呼ばれ、子どもが大きく成長したことを祝う日のことです。

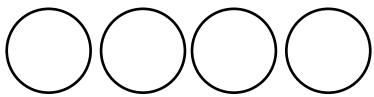
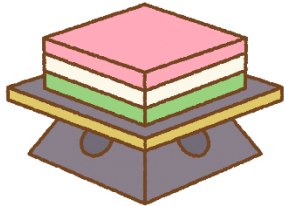
季節の変わり目に病気にならず、元気に成長できるように、かぶとや五月人形、こいのぼりやしょうぶの花などを昔から飾ってきたんですよ。



知っているかな？ 行事と和がし

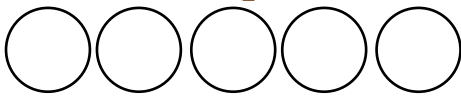
春には季節の行事がいくつかあります。また、行事にちなんだ和がしがあります。それぞれの季節の行事に食べられる和がしの名前は何か、○の中に入る名前を考えよう！また、どんな由来や願いが込められているのかを、線で結びましょう。(例：◇——◇)

3月

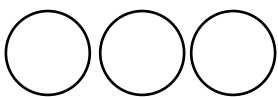


①「かしわ(柏)」という木の葉っぱは、新芽が出るまで古い葉っぱが落ちないことから、「子孫はんえい」や「家系がたえないこと」を願い、食べられてきました。あずきには、よくないものを払う力があるとされ、えんぎのよい食べ物です。

5月



②赤は「桃の花」を、白は「純白の雪」を、緑は「新緑」を表し、まだ寒い時期に春の訪れを感じさせる和がしです。春の節句の時期に食べられ、季節の変わり目に体調を崩さないように、女の子がすくすく成長するように、という願いが込められています。



③茅(ちがや)の葉っぱでもちを巻いたことから、名前がついたと言われています。茅は病気や災難を払う葉っぱとされてきたため、端午の節句に食べられてきた風習があります。

給食センターのアレコレ

とうふをたっぷり使ったマーボー豆腐や、くず煮は、この道具が大かつやく！



とうふ切り器



- ① 朝から約280丁のとうふが届きます。
- ② 並べていくと、調理台2台分になります。(真ん中上の写真の2倍です)
- ③ とうふは給食調理員さんが1丁ずつフィルムをはがしていきます。
- ④ まな板にとうふを並べて、包丁で横に切ります。
- ⑤ とうふを四角く切る「とうふ切り器」を使って1丁ずつ切っていきます。
- ⑥ 水を張った黄色いかごに、切ったとうふをつけていきます。