



端午の節句は、男の子の健やかな成長と幸せを願う年中行事です。五月人形やこいのぼりを飾り、ちまき、かしわもちなどを食べてお祝いをする風習があります。給食では一足早く、4月30日(木)に、「端午の節句」にちなんだ給食を提供する予定です。食べ物に込められた意味を感じながら、食べましょう。

ちまき



もち米や団子を笹の葉などで包み、ゆでたり蒸したりしたものです。中国から伝わった行事に由来し、地域によって味や形はさまざまですが、西日本では主に円すい形の甘いちまきが食べられています。もともとは、「ちがや」の葉が使われたことから、「ちまき」とよばれるようになりました。

かしわもち



あん入りのもちを「かしわ」の葉でくるんだものです。「かしわ」は、新しい芽が出るまで古い葉が木に残っていることから、「家が途絶えずに代々栄えていくように」との願いが込められています。「かしわ」の代わりに「サルトリイバラ」の葉を使う地域もあります。

かつお



名前を「勝つ男」と読み替え、「困難なことに打ち勝ちながら、たくましい人に育てほしい」という願いを込めて食べられます。

たけのこ



天を貫くようにまっすぐに伸び、成長も早いことから、「子どもたちがすくすくと元気に育つように」と願いを込めて食べられます。