

～ 給食から ～

美しい花も咲き、新緑の若葉が目にもさわやかな季節になりました。
進級したお友だち、新しく入ったお友だちも生活に慣れ、たくさんの明るい笑顔が見られるようになってきました。

そして、お友だちと会話を楽しみながら食事をしています。給食に入っている野菜の名前を言い当てたり、食べ物への関心も湧いてきています。



子どもの日 端午の節供・・・5月5日

< 端午の節供のいわれ >

五節供の1つで、男の子の節供です。この日は家々にこいのぼりをたて、ちまきや柏もちなどを食べて祝います。よもぎやしょうぶを邪気払いのまじないに用いることも、ちまきを食べることも中国の風習です。日本へは平安時代に伝わりました。貴族の間で取り入れられ、しだいに民間に広がっていきました。

< 節供にまつわるもの >

しょうぶ

昔から薬草とされ、邪気や病気・災難よけとして伝えられてきました。浴槽につけてしょうぶ湯にしたり、銚子に添えてしょうぶ酒にしました。

ちまき

中国の聖人・屈原の忌日が5月5日にあたり、その姉が弔るためにつくったのが始まりといわれています。もち米やうるち米でつくり、茅(かや)や笹でまいて蒸します。

柏もち

柏は新芽が出ない限り古い葉が落ちないことから、家が絶えない・後継者が絶えることがないという縁起のいい木として考えられてきました。柏の葉は香りが強いので邪気をはらうといわれています。

魚

タイ・カツオなどがよく食べられました。コイは男らしい魚として喜ばれ、こいのぼりを立ててお祝いするようになりました。

黄飯

男の子の出世を願い、お祝いの時に作ります。クチナシの果実を煎じた黄色の汁に、塩を加えて炊いたご飯です。解熱・浄血にきくといわれています。

