



端午の節句の食べ物



端午の節句は、病気や災難が起こらないように願う行事で、奈良時代から続く伝統行事です。男の子の節句になったのは、鎌倉時代からとされています。



★代表的な食べ物★

<p>ちまき</p>	<p>もち米やうるち米を茅(ちがや)の葉で巻いたことから「茅巻き(ちまき)」と呼ばれ、厄除けの願いを込めて食べられるようになった。 笹の防腐・殺菌作用にちなんで、子どもの健康を願う目的という説もある。</p>
<p>かしわもち</p>	<p>上新粉の餅にあんを詰め、柏の葉で包んだ和菓子。柏の葉は、新芽が成長するのを待って、冬の間も古い葉が落ちないことから、子孫繁栄を願う縁起のよい食べ物とされている。</p>

※園では、行事食のおやつとして、子どもの日の近い日に、かしわもち風のおやつを提供しています😊

おやつを提供しています😊



★こども園 おすすめレシピ かしわ餅

<材料>(4人分)

- ・白玉粉・・・60g
- ・小麦粉・・・1/3カップ(約34g)
- ・水・・・適量
- ・こしあん・・・120gくらい
- ・黄な粉・・・適量
- ・砂糖・・・適量
- ・塩・・・適量



<作り方>

- ①白玉粉と小麦粉を混ぜ合わせ、水を少しずつ入れながらこねる。
- ②市販のこしあんを丸める。(1人30gくらい)
黄な粉をボウルに入れ、黄な粉の量の半量の砂糖、塩を少量入れて、よく混ぜておく。
- ③①を楕円形に伸ばして、丸めたあんこを包む。
(※包むときは、小麦粉を手につけてから包むと生地がくっつきにくいです。)
- ④鍋にお湯を沸かし、③を茹でる。浮き上がってきたらお湯から取り出して水気を切り、黄な粉をまぶして出来上がり。