

春日部大凧あげ祭りにちなんだ献立

江戸川河川敷で、毎年5月の3日と5日に開催される「大凧あげ祭り」は、江戸時代の後期に養蚕の豊作占いとして始まりましたが、今は子どもたちの健やかな成長を願い市民一体で開催される祭りです。



春日部市
KASUKABE CITY



令和7年4月30日（水）



- ・雑穀ごはん・牛乳
- ・生揚げの肉みそがけ・大凧和え
- ・まゆだま汁・ピーチゼリー

献立について

【生揚げの肉みそがけ】昔、大凧をあげる前、安全をお祈りするため神社にお参りをしました。その後、神様にお供えるお酒と豆腐を、みんなで飲食して心を清めたそうです。そのことから、豆腐から作られている生揚げを献立に取り入れました。

【大凧和え】大凧和えは、大凧の色（赤・白・緑・黒）をイメージした和え物です。材料として、人参・大根・さやいんげん・黒ごまを使いました。
赤……太陽……人参、白……江戸川の流れを意味する……大根、緑……大地
……さやいんげんを使いました。黒は江戸川の土手を意味しているという説もあるようなので、黒ごまを使ってみました。

【まゆだま汁】大凧あげ祭りは、もともと養蚕の豊作を占うものでした。そのため、汁物にまゆのかたちをまねたまゆだま団子を入れた汁物のまゆだま汁にしました。

