

5月5日はこどもの日「端午の節句」



「こどもの人格を重んじ、こどもの幸福をはかるとともに、母に感謝する日」です。

こどもの日に食べる食べ物としては、関東では「柏餅」、関西では「ちまき」が食べられます。柏の葉は、「新芽が出るまで古い葉が落ちない」という特徴があります。

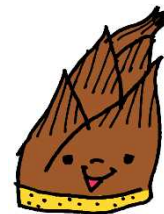
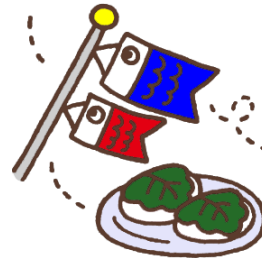
このことから「後継ぎが絶えない」「子孫繁栄」の意味を持つようになり、柏餅は端午の節句にふさわしい食べ物になりました。

また、今が旬のたけのこがあります。

竹にあやかって、まっすぐ、すくすくとこどもが育ってほしい……。 という願いが込められているそうです。たけのこを使った「若竹汁」を食べて、こどもの健やかな成長を願いましょう。



令和3年5月6日(木)



材料	4人分量(g)	作り方
【若竹汁】		
茹でた筍	80	① 鍋にお湯をわかし、沸騰したらかつお節を入れて、火を止める。 かつお節が沈んだら、2分程度おく。 その後、だし汁をこす。
生わかめ	16	
豆腐	60	
かまぼこ	20	② 筍は薄い短冊切り、わかめはザク切り 豆腐はさいの目切り、かまぼこはいちよう切りにする。
醤油	10	
塩	少々	
みりん	少々	
かつお削り節	20	③ ①のだし汁に、筍、かまぼこ、わかめ豆腐を加えて加熱し、調味する。

