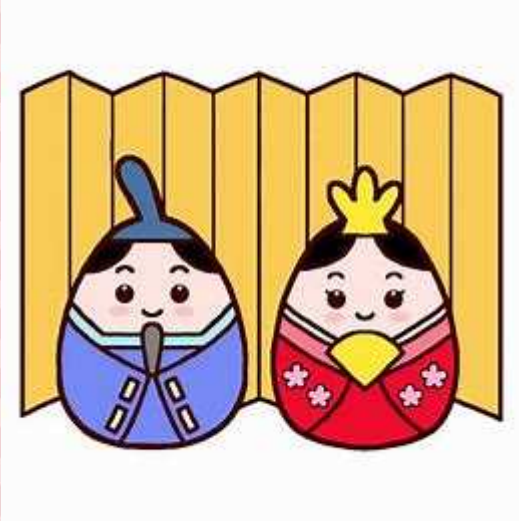


ひなまつり



令和5年3月3日(金)

3月3日は、ひなまつりです。

ひなまつりとは、3月3日の桃の節句のことで、女の子のお祝いをする日です。

女の子の健やかな成長や幸せを祈って、お祝いをします。

ひなまつりには、ひな人形をかざります。

ひな人形は、子どもたちの代わりに病気や事故から守ってくれるとされています。

そのため、女の子が元気で幸せになるようにお祝いやの気持ちや願いを込めて飾ります。

ひなまつりに食べる食べ物は、ちらし寿司、はまぐりのお吸い物、ひなあられ、菱餅などがあります。



菱餅は緑、白、ピンク（紅色）の3色の菱形の餅が重なった形をしています。それぞれ色には意味が込められています。

緑には健康や長寿、白には清浄や純潔、ピンクには魔除けという意味があります。

また菱餅の色は、雪の下から植物が芽生え桃の花が咲く姿を表しているのだと言われています。



材料	15×15cm 角型 (約6個分)	作り方
【ひしもち】		
上新粉	300g	① ボウルに上新粉、白玉粉、砂糖を入れて混ぜ、水を少しずつ入れてその都度よく混ぜる。3等分にする。 ② 別のボウルに抹茶、湯を入れて混ぜ、1/3量の1の生地に加えて混ぜる。(緑の生地) ③ 1/3量の1の生地に食紅を少しずつ加えて混ぜる。(ピンクの生地) 1の残りはそのまま使用する。(白の生地) ④ 型にクッキングシートを敷き、緑の生地を流し入れる。蒸し器に湯をわかし、型を入れて中火で7分蒸す。 ⑤ 表面がべたつかなくなったら取り出して、白の生地を流し入れて同様に蒸し、ピンクの生地を流し入れて同様に蒸す。 ⑥ 表面がべたつかなくなったら取り出して、白の生地を流し入れて同様に蒸し、ピンクの生地を流し入れて同様に蒸す。 ⑦ 型から取り出して、完全に冷めたらひし形に切る。
白玉粉	60g	
砂糖	300g	
水	450cc	
抹茶	大さじ1	
湯	大さじ1	
食紅	少々	

