給食だより

令和８年　５月号

あま市学校給食センター

端午の節句のおはなし

毎年５月５日は、男の子の健やかな成長と幸せを願う「端午の節句」です。中国から伝わった行事で、別名で「菖蒲の節句」ともいいます。もとは邪気を払うとされる菖蒲やよもぎを摘んで、家の軒先に飾ったり、お風呂に入れたりして無病息災を願う風習がありました。江戸時代の武家社会において、菖蒲が「尚武（武を尊ぶこと）」や「勝負」に通じることから男の子の節句となり、武者人形やかぶとなどを飾るようになりました。

端午の節句の食べ物

ちまき

笹の葉などで、米やもちを包んで蒸したりゆでたりしたもの。中国から伝わった食べ物で、地域によって包む葉や作り方はさまざまです。

かしわもち

あんこ入りのもちを柏の葉でくるんだもの。柏の葉は、新芽が出るまで古い葉が落ちないことから、「家系が絶えないように」という縁起を担いで用いられるようになりました。

カツオ

「かつお」＝「勝男」にかけた縁起物として、旬の初ガツオが食べられています。カツオの産地では、こいのぼりではなく、かつおのぼりを掲げる所もあります。

たけのこ

成長が早く、まっすぐに育つ竹にあやかり、子どもがスクスク成長するようにと願いを込めて、旬のたけのこを使った料理も食べられています。

給食レシピ

磯香和え

材料（４人分）

- チンゲンサイ……１／２束
- だいこん……１／４本
- A
  - 薄口しょうゆ …大さじ１／２
  - 砂糖 ……小さじ１／２
- きざみのり……２ｇ

作り方

① チンゲンサイは３ｃｍ幅程度、だいこんは短冊に切り、それぞれゆでて、冷水にとる。
② Ａの調味料を混ぜあわせる。
③ ①の野菜の水気を切り、②の調味液と和える。
④ きざみのりを加えて和える。

のりの量はお好みで調整してください。野菜もキャベツや小松菜、ほうれん草など、その時期の旬の野菜も取り入れて作ってみてください。

たべものくいず

そとはきいろ、なかはしろい、
ほそくてながいくだものはな～んだ？

くいずのこたえは、みぎしたをみてね！

こたえ：バナナ

全国郷土料理の日「佐賀県」

魚ロッケ

魚ロッケは、スケソウダラなど魚のすり身に細かく刻んだ玉ねぎとニンジンを混ぜ、パン粉をまぶしてコロッケ状に揚げたものです。

だ　ぶ

鶏肉と季節の野菜を入れて作る佐賀県の郷土料理です。煮くずれしやすい食材は使わずに、水をたくさん入れて「ざぶざぶ」に仕上げることから、“ざぶ”が訛って「だぶ」と呼ばれるようになりました。