

4月26日(火)



ちまき

大阪市の給食では、こどもの日の行事献立に「ちまき」がつけます。
ちまきは、米の粉などで作ったもちを笹の葉につみ、蒸して作る和菓子です。
「こどもが元気に大きくなりますように」という願いを込めて食べます。

きょうのこんだて	
きんぴらちらし ぎゅうにゅう すまし汁 ちまき	
き	おもにエネルギーのもとになる ごはん、さとう あぶら、ちまき
あか	おもにからだをつくる ぎゅうにゅう、ぶたにく こんぶ(ふんまつ) きざみのり けいにく、だしこんぶ けずりぶし
みどり	おもにからだのちょうしをととのえる たまねぎ、にんじん グリーンピース、ごぼう キャベツ、だいこんば えのきたけ

クイズ12 こどもの日に食べる和がしは、どれでしょうか。
① かしわもち ② おはぎ ③ だいふく

一口メモ

今日の給食は「こどもの日の行事こんだて」です。



こんだては、「きんぴらちらし、牛乳、すまし汁、ちまき」です。



こどもの日は、端午の節句ともいいます。

もともとは、男の子のすこやかな成長を願ってお祝いする日でした。

それが、74年前の1948年に5月5日を「こどもの人格を重んじ、こ

もの幸福をはかるとともに、母に感謝する」日と決めました。

こどもの日は、こどもたちをお祝いするだけでなく、お母さんに感謝するという意味も

あります。5月5日には、こいのぼりを飾ったり、しょうぶ湯に



入る風習もあります。鯉は、流れが強く早い

川も元気に泳ぐことから、たくましく元気に

育てほしいと願って飾ります。しょうぶ湯に入る

のは、体をリラックスさせるほかに、しょうぶの葉には、やくよけの意味があるとされて

いました。

給食では、こどもの日に食べられてきた「ちまき」がつけます。



ちまきは、米の粉で作っただんごを笹の葉でまいて、い草で

しばった和菓子です。給食室で蒸して作りました。

い草を取って笹の葉をむいてだんごを食べましょう。

キャベツ	愛知県	たまねぎ	佐賀県	えのきたけ	長野県
にんじん	長崎県	ごぼう	青森県	だいこん葉(乾)	熊本県

ごみの分別 □普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え: ①