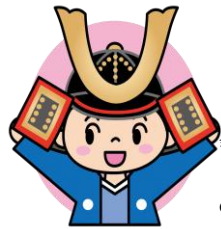


きゅうしよくだより

れいわ ねん ねん がつ
令和8年(2026年)5月
ひらかたしりつまきのしょうがっこう
枚方市立牧野小学校

※おうちの人と一緒に読みましょう。

端午の節句のおはなし



毎年5月5日は、子ども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。



5月5日は、「こどもの日」でもあります。こどもの日は男女関係なく、「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」ことを目的に制定された国民の祝日で、本来は別の行事です。

端午の節句の食べ物

ちまき



チガヤや笹の葉などで、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、このほりではなく、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、こどもがスクスク成長するようにとねがいを込めて、旬のたけのこを使った料理も食べられています。



新茶の季節です!

5月2日は八十八夜です。立春(2月4日ごろ)から数えて88日目の日にあたり、霜が降りなくなり気候が安定する時期として、昔から農作業を始める目安とされてきました。八十八夜といえば、「夏も近づく八十八夜〜♪」という茶摘みの歌が知られていますが、茶畑では新茶の収穫時期を迎えます。八十八夜に摘んだ新茶を飲むと長生きするという言い伝えがあるように、お茶には健康に役立つ成分がたくさん含まれています。急須でお茶をいれる機会が少なくなっていますが、この時期だけの新茶を楽しんでみませんか。



5月27日(水)の給食に、新献立として登場します!
ご飯の上のせて、そばろ井にして食べてくださいね!

そばろ井

〜給食のこんだてより〜

材料(5人分)

豚ミンチ肉	150g
土しょうが(みじん切り)	少々
ホールコーン	50g
人参(粗みじん切り)	25g
三度豆(小口切り)	25g
片栗粉	適量
みりん	大さじ1
こいくち醤油	大さじ1
砂糖	小さじ1
ひまわり油	適量



《作り方》

- ①三度豆とホールコーンは炒める直前にゆがく。
- ②フライパンに油を回し入れ、土生姜を焦がさないようにゆっくり炒め、香りを出す。
- ③豚ミンチ肉を炒める。
- ④調味料の一部を入れて豚ミンチ肉に下味をつける。
- ⑤人参を炒める。
- ⑥ホールコーンと三度豆を入れて炒め、残りの調味料も入れる。
- ⑦水溶性片栗粉を入れ仕上げで完成。

※給食の量を基準にしていますので、家庭で調理する時は調整してください。