

ひな祭りのおはなし



毎年3月3日は、女の子の健やかな成長と幸せを願い、お祝いをする「ひな祭り」です。

ひな人形や桃の花を飾り、さまざまな願いを込めた料理やお菓子をいただきます。季節の節目となる五節句(五節供)の一つ「上巳の節句」でもあり、季節の花にちなんで「桃の節句」とも呼ばれます。



ひな祭りの始まりは、平安時代までさかのぼります。古代中国から伝わった「上巳節」という厄払いの風習と、貴族の女の子たちの間で流行した人形遊びが結びつき、人形に災いを移して川に流す「流しびな」の風習が生まれました。その後、豪華なひな人形を飾るようになり、江戸時代には一般の人びとの間へも広がっていき、現代のようなひな祭りが行われるようになりました。

ひな祭りの食べ物



ひしもち

みどり しろ もも 緑・白・桃(ピンク)の3色を重ねた、菱形のもち。雪の下から新芽が芽吹き、桃の花が咲く春の様子を表現しているとされますが、色や形、重ね方など、地域によって違いがあります。

ひなあられ

もとはひしもちを砕いて作られていました。関東と関西で大きく異なり、関東地方では米粒の甘いポン菓子、関西地方では直径1cmほどの丸形のあられが親しまれています。

白ざけ

桃の花びらを酒に浸した「桃花酒」を飲む風習がありましたが、江戸時代に「白酒」が売り出されると、たちまち人気を集めて定着しました。白酒はアルコールを含み、子ども向けには、米麹から作る甘酒などが用いられます。

ちらしずし

酢飯の上に、縁起の良い食べ物、旬の食べ物を彩りよく散らしたおすし。ひな祭りの食べ物として定着したのは最近のことで、もとは、塩漬けにした魚と米を発酵させた「なれずし」が食べられていたとされています。

はまぐりのうしお汁

はまぐりは、対になった貝殻でないことから、夫婦円満の象徴とされています。良い縁に恵まれて、幸せになれるようにという願いが込められています。

各地のひな菓子

<p>おこしもん あいちけん (愛知県)</p>	<p>いがまんじゅう あいちけんにしみかわちいき (愛知県西三河地域)</p>	<p>ひちぎり きょうとふ (京都府)</p>	<p>おいり とっとりけん (鳥取県)</p>
<p>からすみ ぎふけん (岐阜県)</p>	<p>くしらもち やまがたけん (山形県)</p>	<p>ひなまんじゅう いわてけん (岩手県)</p>	<p>うずまきもち かがけん (香川県)</p>

エスティーゼス SDGsをみんなで考えよう!

3月18日(木)



ジュン十献立

この日の給食は、明治時代のお医者様であった石塚左玄先生のおしえの一つ「一物全体食」に基づいた「まるごと献立」です。「栄養は食べ物の一部分にあるのではなく食べ物の全体にあるから、なるべくそのまままるごと食べると良い」というおしえです。まるごと食べればゴミも減りますね。「一物全体食」のおしえについて動画でチェックしてみてね。

さげん先生

