



桃の花

3月3日のひなまつりは子どもの成長や幸せを願う行事で、「ももの節句」ともいいます。古くから伝わる伝統的な料理があり、食材や彩りには縁起の良い意味が込められています。

ひなまつりと行事食

ひなまつりには、『うしお汁』や『ひしもち』などもお祝いのごちそうとして並びます。縁起がよく、見た目も春らしくて華やかです。

ちらしずし

ちらしずしは平安時代頃から食べ始められ、当時は『なれずし』にえびや菜の花を具材として使っていました。その後、現在の『ちらしずし』となったそうです。

ちらしずしに使用される食材には意味があります。えびは長生き、れんこんは見通しがきくなど縁起の良いものを使います。他には、みつば、卵、にんじんなど華やかな彩りが食卓に春を呼んでくれます。



春を味わう 菜の花

菜の花は花のつぼみを食べる早春の野菜です。含まれる栄養素も豊富で、給食では「すまし汁」に使います。菜の花を食べて元気に春を迎えましょう。

うしお汁



『はまぐり』という貝が入ったお汁です。はまぐりは1対になっていて、他の貝とは決して合わないことから、夫婦円満の象徴とされています。

ひしもち



ひしもちには、桃色、白、緑の3つの色があります。桃色は『桃の花』、白は『雪』、緑は『新芽』を表しています。春が近づくと、草木の芽が出始め、雪が残る大地には桃の花が咲くという風景を表しています。

関西
あられ



関東
ボン菓子



ひなあられ

ももの節句の代表的な和菓子のひとつです。昔、ひな人形を持って野山に出かける時に春のごちそうと一緒に持って行けるよう、菱餅を砕いて作ったのが始まりだそうです。

