

平成29年5月2日（火）

ぎゅうにゅう
牛乳
おやこどんぶり
親子丼
もずくのみそ汁
ちまき

こどもの日
メニュー



ちまき

昔、中国では竹のつつや笹の葉に米を入れ、厄よけとして使っていました。

その風習が日本に伝わり、「たんごの節句」に「ちまき」を食べて、厄よけをするようになりました。

今日の「ちまき」はおもちを、新潟県産の香り豊かなクマザサを使って巻き上げたものです。

昔は「ちがや」の葉を使っていたので「ちまき」といい、竜が葉の香りをきらって、よいつかなかったそうです。

もずく

「もずく」には強いぬめりがあり、カルシウムや鉄分などミネラルが豊富です。



