

がつしょくいく 3月食育だより

2025年3月あいせん保育園

旬の食材

さわら

さわらは、スズキ目サバ科の海水魚の一種です。姿は細長く大型で、身が軟らかく、くせのない味わいが特徴です。成長するにしたがって、さごし、なぎ、さわらと呼び名が変わる出世魚です。古くからお祝いの席などで多く利用されてきました。



献立の紹介

春のお彼岸に合わせて、「ぼたもち」を取り入れました。お彼岸とは、年に2回、3月と9月に、お墓参りやお供えをすることで、ご先祖様を供養する日を意味します。

お彼岸には、仏壇に「ぼたもち」や「おはぎ」をお供えする風習があります。春に美しく咲くぼたんの花をイメージして作るのが、「ぼたもち」です。

保育園では、米ともち米を混ぜて炊き、軽くついて丸めて、まわりにあんこや黄名粉をまぶして手作りしています。



ひなまつり

ひなまつりは、桃の花が咲く時期に行われるので「桃の節句」とも呼ばれています。このお祭りの歴史はとても古く、平安時代までさかのぼります。

昔、3月の初めに、人形に自分の災いを移して厄払いをする風習がありました。この風習と、平安貴族の女の子たちの人形を使ったおままごとの「ひいな遊び」が結びついて、災いを移した紙人形を川に流して身を清める「流し雛」という行事が生まれました。その後、豪華なお雛さまを家に飾るようになり、女の子の災いを人形に受けてもらい、健やかな成長を願ってお祝いするようになりました。

ひなまつりが3月3日に定まったのは室町時代で、今のようなお祭りになったのは、江戸時代のころと言われています。このように、ひなまつりは長い歴史を持ち、女の子の成長を願う大切なお祭りです。

ひなまつりにまつわる食べ物

ひし餅

下段の緑色は木の芽、中段の白は雪、上段の桃色は桃の花を表しています。

ひなあられ

元々は、ひし餅を砕いて作っていました。関西のあられは丸くてしょっぱく、関東のものはお米の形で甘いのが特徴です。

ちらし寿司

春らしく、華やかな彩りがお祝いの席にぴったりです。保育園でも花型で抜いた人參を添えるなど工夫してかわいらしく盛り付けています。

出典：農林水産省Webサイトより一部加工

(https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/wagohan/articles/2302/spe14_03.html)