



5月のお献立



今月は、こどもの日お祝いメニューと旬の春野菜を使った献立を提供いたします。

6日(木):こどもの日お祝いメニュー

●端午の節句



端午の節句は、5月5日のこどもの日。菖蒲(しょうぶ)の節句とも呼ばれており、男の子の成長を願う五節句の一つです。

この日は家々に兜や五月人形を飾り、鯉のぼりをあげ、ちまきや柏餅を食べてお祝いをします。



よもぎや菖蒲(しょうぶ)を邪気払いのまじなみに用いることや、ちまきを食べることは中国の風習で、日本へは平安時代に伝わりました。貴族の間で取り入れられ、しだいに民間へと広がっていきました。

今回は、おやつのでんぶケーキにこどもの日にちなんだ絵が描かれた旗をさしますので、楽しみにしてくださいね♪



27日(木):季節のメニュー

●アスパラのフレンチサラダ



アスパラガスには、「グリーンアスパラガス」「ホワイトアスパラガス」

「紫アスパラガス」の3種類あり、グリーンアスパラガスはシャキシャキの食感、

ホワイトアスパラガスはやわらかい食感、紫アスパラガスは甘みがあり

歯ごたえも良いと、それぞれに特徴があります。

アスパラガスは栄養価がとても高く、最もおいしい時期は旬である春から初夏にかけて採れた物です。