

給食新聞

お花見

そもそもお花見はいつごろか始まったかご存知ですか？

起源は奈良時代

日本で花を觀賞する行事が生まれたのは奈良時代。現代のように桜を見るのではなく、梅を鑑賞するのが主流でした。庶民もお花見を楽しむようになったのは、江戸時代になります。

お花見で豊作祈願

農民の間で行われていた「豊作祈願」で、春になると山から里へおりてくる田の神様をお迎えする行事でもありました。

一度は見に行きたい日本三大桜

福島県 三春滝桜 (みはるたきむくし)

初めて天然記念物に指定

推定樹齢1000年を超える

山梨県 山高神代桜 (やまたかじんだいざくら)

日本最古の桜

推定樹齢1800~2000年

岐阜県 根尾谷淡墨桜 (ねおたにのしずみずくら)

つぼみはピンクだが、ピークには白い花が咲き、ピークを過ぎると墨色に変化していくのが特徴

お花見に食べるもの

三色団子

雪の白で冬の名残を、桜色で春の喜びを、よもぎの緑で夏の兆しを表していると言うのが有力。

桜もち

関東では小麦粉の生地で餡を包む桜もち、関西では道明寺粉の生地で包んだ万頭状の桜もちが主流。

お花見弁当

江戸時代にも花見弁当があり、「堤重(さげじゅう)」と呼ばれる道具が使われ、料理だけでなく食器や酒器を組み入れた重箱で、手に提げて持ち運びできるようにになっていた。



山高神代桜

日本最古・最大級のエドヒガンザクラ
日本武尊(ヤマトタケルノミコト)が東夷征定の折りにこの地に留まり、記念にこの桜を植えたという伝承が名の由来



春の味覚や食べ物と言えれば何を浮かべる？

野菜

たけのこ	50.0%
菜の花	30.0%
タラの芽	25.0%
ふき・ふきのとう	10.0%

果物

いちご	50.0%
さくらんぼ	30.2%
伊予柑	10.5%



カツオ	32.3%
アサリ	17.0%
ホタルイカ	14.7%

春の味覚・食材を使った料理 Best3

一位	天ぷら・揚げ物	52.1%
二位	寿司・ちらし寿司	38.6%
三位	まぜご飯・炊き込みご飯	37.0%

※インターネット調査結果

お勧めメニュー

あざりとキャベツのバター蒸し
じゃがいもとグリーンピースのツナマヨグラタン
エビと菜花のパスタ



旬の野菜や果物は、一番美味しい時期に！

野菜や果物の旬はあつという間に過ぎています。一年中出回っているものもありますが、旬の食材はみずみずしくて美味しいです。寒い冬を乗り越えて、おいしく実った春の野菜や果物を逃すことなくいただきますよ。

