

2023年 5月



日	月	火	水	木	金	土
	1	2 八十八夜※	3 憲法記念日	4 みどりの日	5 こどもの日	6 
7	8	9	10	11	12	13
14 母の日	15 	16	17	18	19 食育の日	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

※八十八夜:立春から数えて88日目のことです。この時期に新茶の収穫が行われます。

母の日



毎年5月の第2日曜日は、母の日です。母の日の由来は世界各国様々ですが、日本の母の日は、明治時代末期にアメリカから伝って来たそうです。

アメリカの少女が、社会活動に貢献した母親を誇りに思い、母親の追悼式の祭壇に大好きだったカーネーションの花を飾ったのが始まりとされています。

現在の日本では「母の日=母親に感謝の気持ちを伝える日」として定着しており、主にカーネーションの花を贈ります。

今回は、母の日にちなんで、カーネーションをイメージしたお花餃子を紹介します。



こどもの日

こどもの日は「端午(たんご)の節句」とも言います。「端午」とは「月をはじめの午(うま)の日」のことで、「午」が「五」に通じることから、5月5日に行われるようになりました。

端午の節句には、柏餅やちまきを食べる習わしがあります。鯉のぼりやかぶとを飾り、こどもの健康や成長を願います。

お花餃子

【材料】(2人分)

- ・餃子の皮…21枚
- ・豚ひき肉…80g
- ・長ねぎ…1/4本
- ・にんにく…適量
- ・しょうが…適量

- ・しょうゆ…大さじ1/2
- ・ごま油…大さじ1/2
- ・酒…大さじ1
- ・片栗粉…大さじ1/2
- ・塩・こしょう…適量

<飾り>

- ・にんじん…適量
- ・ブロッコリー…適量
- ・ミニトマト…数個



【作り方】

- ①長ねぎ、にんにく、しょうがはみじん切りにする。
- ②ボウルに豚ひき肉、①、調味料を入れよく混ぜる。
- ③餃子の皮3枚を横一列に端が1/3ずつ重なるように並べ、重なっている部分を水でとめる。
- ④③の中央に②を横長の棒状にのせ、手前から半分に折り、水でとめる。端からくるくると巻き、巻き終わりを水でとめ、お花の形をつくる。
- ⑤フライパンに油をひき、④を並べて中火で加熱する。底に焼き色が付いたら水を加えて蓋をして蒸し焼きにする。
- ⑥⑤を器に盛り、付け合わせのにんじん、ブロッコリー、ミニトマトを飾る。