



“端午の節句” ってなぁ～に??

“端午の節句”は5月5日にあたり、「菖蒲（しょうぶ）の節句」とも言われます。

強い香気でおまを払う菖蒲やよもぎを軒につるし、菖蒲湯に入ること無病息災を願いました。

本来は、男の子のための日でしたが、1948年に、「こどもの人格を重んじ、こどもの幸福をはかるとともに、母に感謝する」国民の休日「こどもの日」と制定され、子どもたちみんなをお祝いするようになりました。



こどもの日では、五月人形やこいのぼりを飾るご家庭があると思います。“鯉”という魚は、強くて流れが速い川でも元気に泳ぎ、滝をものぼってしまう魚。そんなたくましい鯉のように子どもたちが元気に大きくなることを願う意味が込められています。また、端午の節句に欠かせない食べ物に、柏餅（かしわもち）があります。柏の葉は、新しい芽が出るまで落ちない、というところから“子孫繁栄”の縁起を担ぐとされ、縁起のいい食べ物として定着しました。お休みの日を利用して、こどもの日をお子様と一緒に「こいのぼり」や「柏餅」を作って、お祝いしてはいかがでしょうか。

《こいのぼりを作って飾ってみよう!》

○ちぎってペタペタこいのぼり

～材料・道具～

- ・トイレットペーパーの芯
- ・折り紙・色画用紙
- ・毛糸・白ビニールテープ

- ・ハサミ
- ・糊

～作り方～

- 1、トイレットペーパーの芯を軽くつぶして、片側だけ尾の形に切り取る。
- 2、折り紙をビリビリちぎる。
- 3、トイレットペーパーの芯に糊を全体に塗ってちぎった折り紙を貼る。
- 4、口元にビニールテープを貼る。
- 5、画用紙で目を作って貼る。
- 6、毛糸でつなげてこいのぼりをつなげよう!



～ポイント～

- ・こどもの年齢によってできるところ楽しみましょう。
- ・ガーランドのように横につなげててもかわいいです。

《柏餅風どらやき 作って食べてみよう!》

～材料～

- ・さつまいも 300g
- ・砂糖 20g
- ・ホットケーキミックス 200g
- ・牛乳 200cc

～作り方～

- 1、さつまいもを切り、炊飯器で蒸す。
- 2、1のさつまいもをつぶし、柔らかくなったら、砂糖を加え、滑らかなペーストにし、あんを作る。
- 3、ホットケーキミックスに牛乳を加え、よく混ぜ合わせ生地を作る。
- 4、3の生地をフライパン等で焼く。
- 5、焼きあがった生地に、2のさつまいもあんをのせ、挟んで完成!



～ポイント～

- ・切ったり、混ぜたり、挟んだり、こどもと一緒にできるところを楽しみましょう。

星おすすめの絵本

「こいのぼりくんのさんぽ」 著者：すとう あさえ イラスト：たかお ゆうこ

出版社：ほるぷ出版



きょうは5日5日。こいのぼりくんが、おそらをさんぽしていると、ねこちゃんがよんでいます。「こいのぼりくん、のせてー」「いいよー」そこへ、かぶとをかぶったさるくんもやってきて、いっしょにおそらのさんぽです。さいごはみんなで、かしわもちを「いただきまーす!」身近な行事に興味を持ちはじめた子どもたちに向けて、日本の伝統をやさしく伝える絵本シリーズです。