



端午の節句御膳

和牛しぐれ煮
 おき蟹 蟹酢かけ
 イクラおろし和え
 玉子焼き
 天ぷら
 鱸の木の芽焼き
 竹の子ご飯
 豚汁
 かしわ餅

端午の節句のお料理

- 出世魚
 ”立派に成長し出世するように”という願いが込められています。出世魚とは成長に応じて呼び名の変わる魚の事で、ブリ、ポラ、スズキなどがあります。
- 竹の子
 ”真っすぐにスクスク育つように”と竹の子の早く真っすぐに成長する様に縁起を担いだ、こどもの日にぴったりの食材。
- 柏餅
 柏の木の葉は、新しい葉が出るまで古い葉が落ちる事がないことから、「子供が生まれるまで親は死なない」「後継ぎが絶えない」「子孫繁栄」という縁起を担いでいます。



医療法人社団 晴和会

新津産科婦人科クリニック

