

親子でたのしむ行事

ひなまつり



子どもと作る おひなさま寿司

ひな祭りのごちそうの定番はちらし寿司ですが、
ちょっとアレンジして「おひなさま寿司」にしてみよう。



準備する材料

- ・ すしご飯
- ・ 薄焼き卵
- ・ ゆでたウズラ卵（水煮缶）
- ・ 飾りつけ用の具材
〔海苔・ニンジン・キュウリなど〕

作り方

1、すしご飯を握る



ラップに包めば、小さい子でも簡単に握れるよ。
どんな形でもOK！
ご飯の量は少なめがおススメです。

2、薄焼き卵をご飯に巻き付けて体にする



薄焼き卵がうまく巻き付けられないときは
短く切った爪楊枝で止めよう。
ウズラ卵も楊枝で止めるといいよ。

3、ウズラ卵に目・鼻や髪をつけて頭にする

4、体に頭をのせて、飾りつけをつける



お好みの具材で顔や髪、しゃくや扇などの
飾りつけを楽しんでおいしく食べてね。

知ってる？

お雛様のお供え 『ひしもち・ひなあられ・白酒』

いろいろな思いを込めて女の子の健康と成長を祝います。



「菱餅」の3色の意味

赤 = 魔よけ 白 = 子孫繁栄、長寿 緑 = 厄よけ

(緑の草の上に白い雪が積もってピンクの桃の花が咲いているという説もあります)

「ひなあられ」の色は四季をあらわしています。

春—**ピンク(花)** 夏—**みどり(新緑)** 秋—**黄色(紅葉)** 冬—**白(雲)**

「白酒」・・・厄払い

(白酒はアルコールが含まれているので、子どもには甘酒を使いましょう)



♪あかりをつけましょ ぼんぼりに…♪ の童謡「うれしいひなまつり」で
歌われている “おだいりさまとおひなさま”
実は、お殿様とお姫様の二人ともが『おだいりさま (お内裏様)』です。