

屋根より低い?!鯉のぼりパンケーキ🍡と柏餅の由来 5月

5月5日はこどもの日です。こどもの日には、柏の葉でお餅を包んだ柏餅を食べる風習があります。

なぜ柏の葉を使うのでしょうか。柏の葉は新しい芽が出てくるまで古い葉は落ちずに残っています。その様子から、「家を継ぐ子どもが生まれるまでは死なない」という願いが込められています。

こどもの日は「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」という趣旨で制定されました。なんとこどもの日は、お母さんへの日頃の感謝を伝える日でもあります。皆さん知っていましたか？そこで、5月は鯉のぼりパンケーキをみんなで作って、お母さんにプレゼントしましょう！



材料(パンケーキ 3 枚分)

□ホットケーキミックス	
□卵	150g
□牛乳	1個
□バター	200ml
□ジャム	適量
□チョコペン(好きな色)	適量

作り方

- (1) ボウルに卵、牛乳をよく混ぜ、そこにホットケーキミックスを加えてダマがなくなるまでよく混ぜる。
- (2) フライパンにバターをひき、(1)を薄く焼く。
- (3) 焼けた(2)を半分に折って、包丁を使って長方形に整える。
- (4) チョコペンで目とウロコを書いて、折ったパンケーキの間にジャムを塗れば完成!!