



三月、四月は入卒園
や歓送迎会など何かと
お祝い事や集まり事の
多い時期ですよ。

今回は、そんな席にふ
さわしい鯛を使った重ね
蒸しを作ってみました。
じゃが芋などの春野菜
を挟んで蒸し、お子さん
も食べやすいように、あ
んを掛けてみました。大
人向けには、桜の葉や花
の塩漬、菜の花などもお
すすめです。
ぜひ皆さんもお好き
なお野菜を挟んで作っ
てみてください。

前田 茂子

濱島印刷株式会社代表取締役専務
子育て発達支援コーディネーター・フードコーディネーター

季節の行事（三月二十日）
「春のお彼岸」



春分の日を中日として前後3
日を合わせた7日間をいい、
ご先祖様を供養する仏教行
事です。

「ぼたもち」

ぼたもちとおはぎは同じ
物ですが、春は、春に咲く牡
丹の花から「ぼたもち」秋
は、中秋の名月に供える萩
の花から「おはぎ」と言わ
れています。