



2月給食だより

★今月の献立より★



ぎょうじしよく せつぶん 行事食 節分

鬼（風邪や病気などの良くないもの）を追い払い、福を呼び込む伝統行事です。

2月2日の給食では鬼が嫌うとされるイワシをかば焼きにした「いわしのかば焼き丼」と、福豆に代えて大豆をきなこでからめた「きなこ豆」を用意します。

子どもたちが健康に過ごせるように願いを込めて提供します。



ことようか 事八日

12月8日と2月8日の行事を総称して「事八日」といいます。事八日に無病息災を祈って食べる「おこと汁」を給食で用意します。

おこと汁はたっぷりの野菜とあずきなどが入った臭だくさんなみそ汁です。あずきが魔除けとなり、臭だくさんで栄養豊富なうえ、寒い季節に体の芯から温まります。そのことから、心と体に効くと考えられていました。



しょくいく ひ 食育の日

毎月19日は食育の日です。今月は岩手県の紹介です。岩手県の名物である盛岡じゃじゃ麺を用意します。普段給食で食べているジャージャー麺との違いを子どもたちに味わってもらいたいと思います。ジャージャー麺は中華麺で食べますが、盛岡じゃじゃ麺は平たいきしめんやうどんを使い、黒ごまが入っている黒い肉味噌をかけて食べます。また、岩手県は全国の中でも豆腐の消費量が高いことから、汁物には豆腐スープを用意します。



出典：こころとからだのけんこう学校給食

<h4>イワシ</h4> <p>イワシを焼くにおいで鬼を追い払います。イワシの頭はヒラギの枝に差して玄関に飾り、厄除けに使います。</p>	<h4>大豆</h4> <p>いった豆をまいて鬼を追い払い、年齢の数だけ豆を食べて1年の幸福を願います。</p>	<h4>恵方巻き</h4> <p>太巻きずしを切らずに、その年の縁起の良い方向（恵方=今年）は東北東を向いて食べるといわれています。関西地方の一部地域の風習が全国に広まりました。</p>
<h4>そば</h4> <p>年越しそばと同じように、新年への願いを込めてそばを食べる風習があります。</p>	<h4>こんにやく</h4> <p>体の中にたまった砂（不要なもの）を出す「砂おろし」として、こんにやく料理を食べる地域もあります。</p>	