給食だより

令和2年度2月号 大泉第二中学校

令和3年1月28日

校長

小林 百合子 栄養十



まだまだ寒い日々が続いていますが、暦の上ではもうすぐ春です。

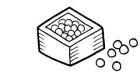
今年の節分は、124年ぶりに2月2日です。ちなみに3日が節分でないのは、 37年ぶりです。(その時は4日が節分でした。)

今回は、節分の由来について紹介していきます。









について知ろう!

節分とは、「季節を分ける」ことを意味し、本来は立春、立夏、立秋、立冬の前 日のことをいいます。

しかし、旧暦では、立春が年の始まりにあたることから、いつのまにか節分とい えば、立春の前日をさすようになりました。立春を新年と考えれば、節分は大晦日 で、そこから特別な意味を持つようになったようです。前の年の悪い気(邪気)を 追い払い、新年を幸多き年として迎えられるように追儺(ついな)という行事が行 われるようになりました。もとは宮廷で行われていたもので「鬼やらい」ともい い、そのなごりの一つが豆まきです。

どうして、豆をまくのか?

昔は、鬼が悪い出来事や災いを運んでくると考えられていました。豆には邪気を払 う霊力があると信じられていたことと、鬼の目つぶしの意味から、豆を投げて鬼を 退治し(=魔滅)、福を呼び込む慣わしとなりました。「生豆を使って、拾い忘れ たものから芽が出るとよくないことがある。」と言われているため、炒り豆を使用 します。





の献立より

◇2 日 (火) 節分

いわしのかばやき丼・のり和え・呉汁

節分にちなんで、鰯と大豆を使ったメニューです。 しっかり食べて、鬼(病気等の悪いもの)を退治しましょう。

◇3 日 (水) 初午

きつね寿司・魚の石垣揚げ・豚肉と野菜のすまし汁

2 月 3 日は**初午**です。この日には古くから稲荷詣でをする風習があり、日 本各地の稲荷神社で油揚げを奉納するそうです。

給食では、初午にちなんで甘辛く炊いたきつね (油揚げ) を使って**きつね寿 司**を作ります。

◇19日(金) 食育の日(毎月19日)

玄米入りご飯・野沢菜のふりかけ・山賊焼き・すいとん

今月の食育の日は、"**長野県**"がテーマです。

2年生のスキー教室が中止になってしまったため、給食で何かできないかと 考え、長野県の郷土料理をだすことにしました。

山賊焼きは、長野県と山口県の2種類ありますが、今回は長野県の郷土料理 の山賊焼きです。鶏肉にすりおろしたにんにくやたまねぎなどを効かせた 醤油ダレに漬け込み、かたくり粉をまぶして揚げたものです。大きな唐揚げのよ うな感じです。

野沢菜は、長野県で栽培されてきた野菜で、野沢菜漬けは長野県の特産品です。

◇26 日 (金) 和牛使用日**③**

ご飯・和牛入りハンバーグのトマトソースがけ・きのこのソテー・ABC スープ 和牛を使ったハンバーグをつくります。和牛だけ使用すると固くなるため、 固くなりすぎないよう、和牛:豚肉 6:4の割合で使用します。 今回で、和牛を使用するのは最後になります。味わって食べましょう。

リクエストの多かったメニューの中から、今月は…

4 日(木) みそラーメン

9 日(火) フレンチトースト

12日(金) チョコチップケーキ

24日(水) コーンポタージュ

25日(木) キムチチャーハン

が登場します。楽しみにしていてください。

