

2月給食だより



令和8年2月2日
江戸川区立南葛西第二小学校
校長 川浦 孝彦

1年の幸福を願う「節分」の行事



2月3日 節分



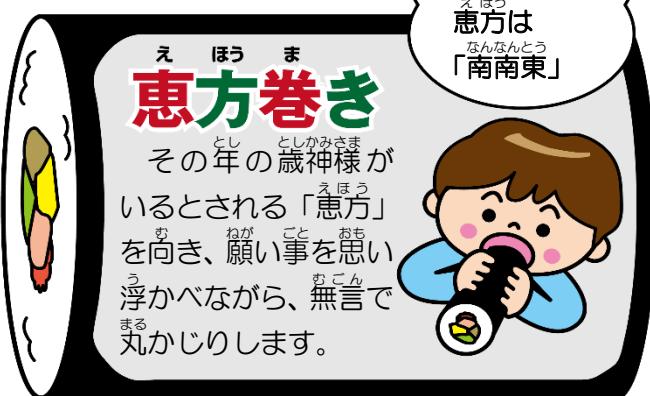
立春の前日に当たる節分には、古くから、豆まきをしたり、ヒイラギワシ（ヤイカガシ）を玄関に飾ったりして、病気や災難を起こす“鬼（邪氣）”を追い払い、1年の無事や幸福を願う風習があります。最近では、「恵方巻き」が店頭をにぎわすようになりましたが、もともと全国的な風習ではなく、江戸時代に大阪の商人が商売繁盛祈願のために行っていた風習が始まりとされています。（※諸説あります）

節分にまつわる食べ物



よくかんで
食べよう！

大豆を煎った物。豆まきに使う、自分の年齢の数、または年齢の数+1個食べて、1年の幸福を願います。大豆の代わりに落花生を使う地域もあります。



※いり大豆・落花生ともに、5歳以下の子供は窒息する危険性があるため、食べさせないでください。

2月の献立

節分献立

3日(火)

【いわしのかば焼き丼】

節分には、鬼を追い払うためにヒイラギの小枝に焼いたイワシの頭を刺した「ヒイラギイワシ」を玄関に飾る風習があります。

給食では、骨まで食べやすくなるように、いわしを揚げてかば焼き丼を作ります。



食育の日献立

食育の日(19日)に合わせて、給食に日本全国の郷土料理や名産品を取り入れています。

今月は「青森県」です。

19日(木)

【ほたてご飯】【いかのかりんとう揚げ】

青森県はほたての養殖や、いか釣り漁業が有名で、全国でトップクラスの水揚げ量です。



【せんべい汁】

せんべい汁は、肉や魚、野菜等の具だくさんの汁に、せんべいを割り入れ煮込んで食べる青森県の郷土料理です。

汁専用のせんべいを使うので、煮込んで溶けにくく、もちもちとした食感が特徴です。

【黒糖大豆】

節分の豆まきに、生の大豆ではなく煎った大豆を使うのは、豆から悪い気が芽生えるのを防ぐためだと言われています。

給食では、黒糖と大豆を煎った黒糖大豆を作ります。