

食育ニュース

2月2日(火)

せつぶんこんだて
節分献立

皿なし

きな^{まめ}こ豆

のいをのせましょう。

しお^づこぶ漬け

副菜皿

ぎゅうにゅう
牛乳

深皿

いわしの^{かばや}蒲焼き^{どん}き丼

とうふ^{こまつな}豆腐と小松菜のすまし汁^{じる}

飯椀

124年ぶり☆2月2日の「節分」!



今年**124年ぶり**の暦で、今日**2月2日**が**節分**であると早くから話題になっていましたね。節分と言えば、**豆まき**、そして最近では**恵方巻**が流行していますが、西日本では古くから、焼いた**イワシ**を食べる習慣があります。



鬼が苦手なものは**イワシの臭い**と**ヒイラギのトゲ**とされていて、鬼を追い払うために、**ヒイラギに焼いたイワシの頭を刺して魔除けにする**風習があります。これを『**焼い^か嗅がし**』といい、**豆まきと同じく、病気や不幸などを連れてくる鬼を追い払う意味**が込められています。

給食室の様子



きな粉の風味と砂糖のやさしい甘さで、大豆がおいしく食べられる豆菓子です。ココアや抹茶でも作れます♪

〔きなこ豆〕きな粉と煎り大豆は、それぞれから煎りしてしっかりと温度を確認します。少量の水に砂糖を煮溶かし、煎り大豆をからめ、きな粉をコーティングします。タライにあけて広げ、乾いたらカップに分注して完成です☆