

# 食育ニュース

2月3日(木)

せつぶん こんだて  
節分の献立



皿なし

きな<sup>まめ</sup>こ豆



副菜皿



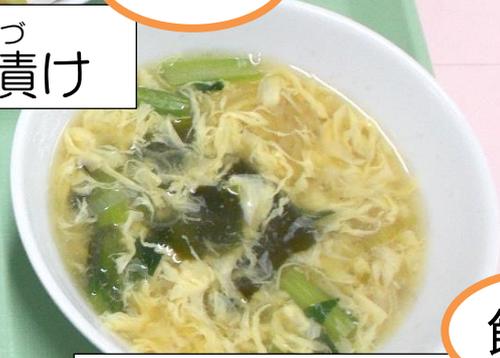
ぎゅうにゅう  
牛乳

のいをのせましょう。  
(箸が1膳多く入っています)

しお づ  
塩こぶ漬

深皿

いわしの<sup>かばや</sup>蒲焼き<sup>どん</sup>き丼



かきたま汁<sup>じる</sup>

飯椀

## 2月3日 今日「節分」!



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。



〔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☆