

2月 給食センターだより

小鹿野町学校給食センター
2025年2月



年中行事に
欠かせない

大豆と小豆のおはなし

2月といえば、豆をまいて鬼を追い払う節分の行事があります。節分は季節を分ける日という意味で、立春・立夏・立秋・立冬の前日のことを指します。年に4回ありますが、昔の人は立春を1年の始まりと考えていたため、その前日の節分が特別な行事として現代に伝わっています。

2025年の節分は2月2日です。



2025年の節分は
2月2日です。



なぜ、節分に豆をまくの？



季節の変わり目は体調を崩しやすくなる人も多いと思いますが、昔の人は、これを「鬼（邪気）」の仕業と考えていました。災いや疫病をもたらす鬼を追い払い、幸福を招くための風習が「鬼は外、福は内」の掛け声で行われる豆まきです。豆が使われるのは、「魔滅（鬼をほろぼす）」につながるという説や、いった大豆が「豆をいる＝魔目（鬼の目）を射る」につながるなどの説があります。豆まきの後には、自分の年齢の数、または年齢+1個の豆を食べて健康を願う風習もあります。豆まきには大豆のほか、落花生を使う地域もあります。

※いり大豆やナッツ類は、5歳以下の子どもでは窒息の危険性があるので食べさせないようにしてください。

大豆の“豆”知識

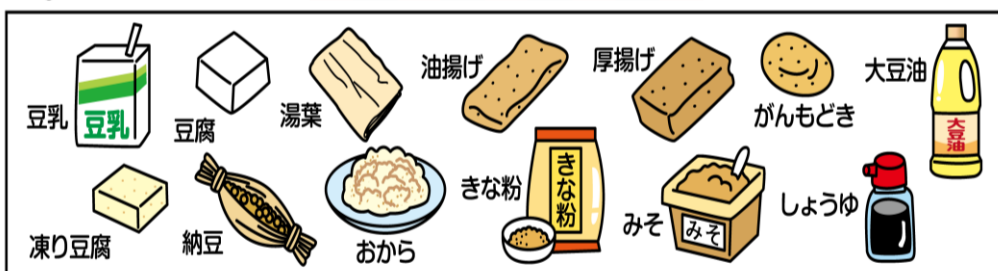
大豆は、体をつくるタンパク質を多く含むことから「畑の肉」と呼ばれます。煮豆など料理に使われるほか、さまざまな食品に加工され、日本人の食卓に欠かせない食べ物です。

小豆の“豆”知識

和菓子などに使われる小豆も、大豆同様に古くから重要な食べ物でした。昔の人は、小豆の赤い色が「太陽＝生命力」を象徴すると考え、魔除けの意味を込めて行事やお祝いの際に取り入れてきました。



大豆からできるもの



年中行事と小豆料理

鏡開き	小正月	お彼岸	七五三	事八日	冬至
お汁粉・ぜんざい	あずきがゆ	おはぎ・ぼたもち	赤飯	おこし汁	いとこ煮

2月給食 献立メモ



2/3 (月)
牛乳・鶏ごぼうごはん・さつま芋のみそ汁
いわしの梅煮・黒糖福豆



2/14 (金)
牛乳・塩味ピラフ・ハートのコロケ
スタミナサラダ フレンズクレープ (チョコ)



受験生応援メニュー

2/18 (火)
牛乳・ごはん・大根のみそ汁
手作りトンカツ・ひじききんぴら



2/28 (金) 両神小学校リクエストメニュー
牛乳・ごはん ふりかけ・豆腐とえのきのみそ汁
鶏肉の唐揚げ・コンビネーションサラダ

2/19 (水) ミモザ風サラダ
ミモザサラダは、卵の黄身が雪上のミモザの花に似ていることが名前の由来です。野菜の緑と卵の黄色で彩りのよいサラダです。

2/21 (金) 豆乳タンタンめん汁
タンタン麺は豚ひき肉やねぎ、ねりごまが入った辛味のあるラーメンです。給食では辛味をひかえ、豆乳を入れて作ります。

お知らせ

給食センターブログ開設中。ぜひ、アクセスしてみてください。
<http://oganokyushoku-center.blogspot.jp>



QRコードでも
アクセスできま

