

2月 給食だより

令和7年2月
長岡第五小学校

節分は、「季節の分かれ目」を意味しており、もともとは「立春」「立夏」「立秋」「立冬」の前日をさしていましたが、今では冬から春へと季節が移り変わる「立春」の前日だけを節分と呼んでいます。



豆まき

豆まきに使うのは、炒った大豆です。「鬼は外、福は内」と唱えながら家の中や出入り口にまいて、鬼=邪気をはらい、自分の年の数（または年の数+1粒）の豆を食べ、1年の幸福を祈ります。



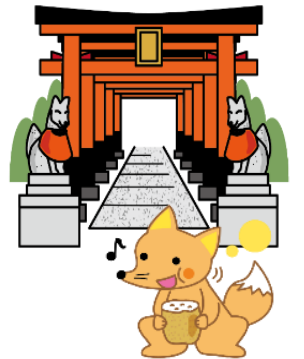
ヤイカガシ

ヒラギの枝に、焼いたイワシの頭を刺したもので、ヒラギイワシともいいます。ヒラギの葉のトゲトゲや、イワシのにおいを鬼が嫌うとされ、家の戸口や門に飾って鬼を追い払います。

東西で違う？ いなりずし

2月最初の午の日を「初午」といい、各地の稲荷神社でお祭りが行われます。その日に稲荷神社のつかいであるキツネの好物の油揚げやいなりずしをお供えし、五穀豊穡、商売繁盛、家内安全などを祈るという行事があります。

いなりずしは、甘辛く煮た油揚げの中にすし飯を詰めたもので、地域によって形や味が異なります。また、「しのだずし・きつねずし・おいなさん・あぶらあげずし」など、いろいろな呼び方があります。



関東地方



俵形(米俵の形)+白いすし飯

関西地方



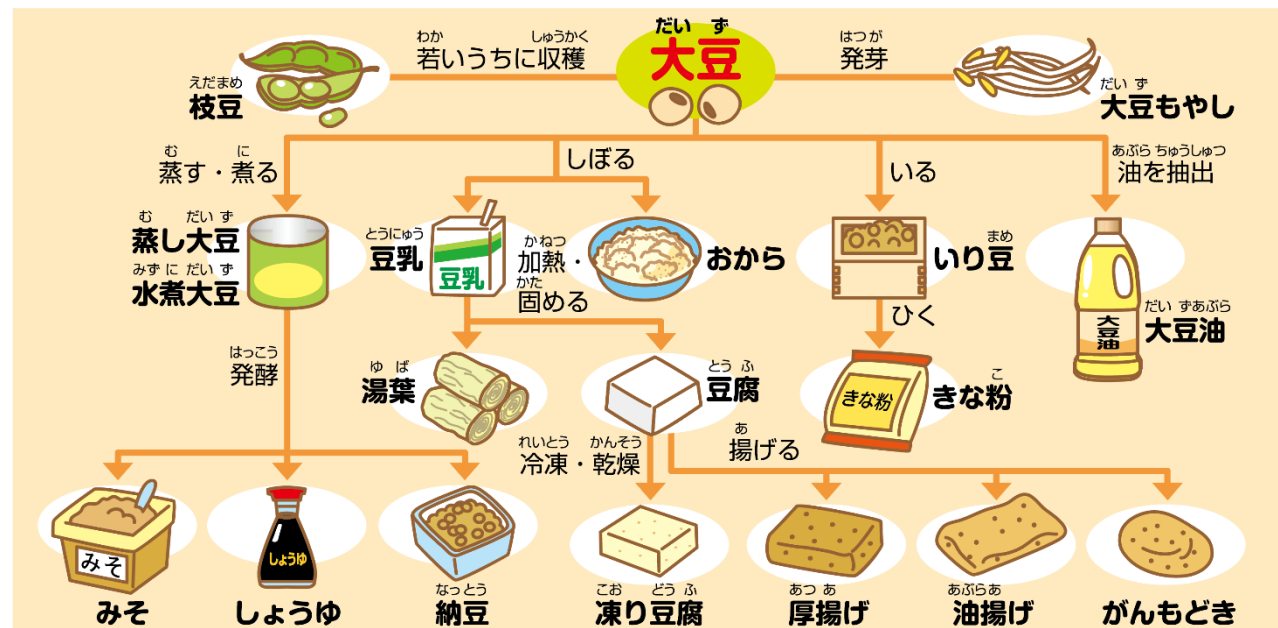
三角形(キツネの耳の形)+五目ずし

※諸説あります。



節分に欠かせない大豆について

大豆は、弥生時代から栽培されていた作物で、さまざまな食品や調味料に利用され、私たちの食生活に欠かすことのできない食べ物です。



人気メニューより ～肉みそ丼～



(具の材料) *大人4～5人分

豚ひき肉	200g	いりごま	大さじ 1
炒め油	少々	赤みそ	大さじ 2
玉ねぎ	150g	しょうゆ	小さじ 1.5
人参	30g	さとう	大さじ 1.5
切干大根	30g	みりん	大さじ 1.5
しょうが	小さじ 1	酒	小さじ 1
にんにく	小さじ 1	豆板醤	少々(約 1g)
		片栗粉	小さじ 1.5
		キャベツ	160g

(作り方) *玉ねぎ・人参は粗みじん切り、しょうが・にんにくはみじん切りにする。

*キャベツは千切り、切干大根は戻して2～3cmに切る。

- ①玉ねぎをよく炒めておき、キャベツはさっと茹でしておく。
- ②フライパンに油を入れ、しょうが、にんにくを入れ、豚肉を炒める。
- ③②に人参、切干大根、炒めておいた玉ねぎを加えて炒め、調味する。
- ④ごまを加える。
- ⑤ごはんにかき混ぜ、肉みそをのせる。