



きゅうしよくだより

令和7年1月31日 長岡京市立長岡第六小学校

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

豆まきを使うのは、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

ヒイラギの枝に、焼いたイワシの頭を刺したもので、ヒイラギイワシともいいます。ヒイ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ひ払います。

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・おいなりさん・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。

給食で人気のこんだて
(材料)・・・給食での1人分

肉みそどんぶり

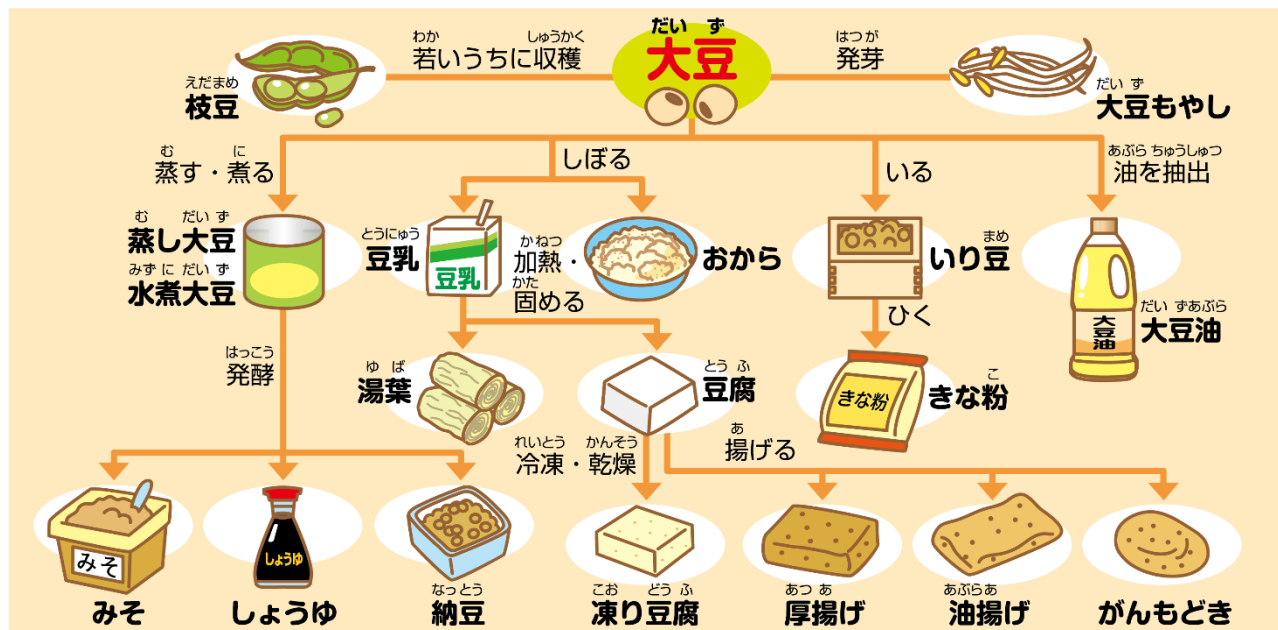
豚ひき肉	35g	いりごま	1g
炒め油		赤みそ	6g
玉ねぎ	30g	しょうゆ	1.5g
にんじん	5g	さとう	2.5g
切干大根(乾燥)	5g	みりん	2.5g
しょうが	1g	酒	1g
にんにく	1g	豆板醤	0.2g
		片栗粉	0.3g
		キャベツ	30g

(作り方)
①玉ねぎをよく炒めておく。
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。
③にんじん、戻した切干大根、たまねぎを加えて炒め、調味する。
④ごまを加える。
⑤ごはんにゆでキャベツ、肉みそをのせる。



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。



マナー違反に注意! きらいばし
一緒に食事をする人に、不快な思いをさせてしまうはしづかいを「きらいばし」といいます。気をつけましょう。

