

せつぶんきゅうしょく
「節分給食」



2月1日(木) 実施

がついたち すこ はや せつぶんきゅうしょく じっし
2月1日に、少し早く「節分給食」を実施しまし
た。せつぶん しょくざい くわ こんだて
た。節分にちなんだ食材を加えた献立にしました!

【ほうれん草のごまじゃこ和え】

いちのせきさん そう しょう
一蘭産のほうれん草を使用し、ごま
あぶら かお しょう ちの
油の香りのきいた和え物です。



【牛乳】

いちのせきちいき しいく うし きゅうにゅう
一蘭地域で飼育された牛の牛乳です。



【せつぶん豆】

せつぶん まめ じゃき ほう きよめ
節分には、豆をまいて邪気を払い清め
ます。まめまきをした後、自分の年齢のプ
ラス1の数だけ豆を食べると一年間病気
にならないと言われています。

【麦ごはん】

いちのせきさん
一蘭産の「ひとめぼれ」です。

【いわしのかば焼き】

せつぶん くさ おに ちか
節分には、いわしの臭みで鬼を近づ
かせないようにといわしの頭が
げんかん かざ
玄関に飾られていました。

【みそけんちん汁】

いちのせき だいこん にんじん つか
一蘭でとれた大根、人参などを使
い、にぼし うま ぎ
煮干だして旨みを効かせた野菜
たっぷり汁物です。

げんざい りっしゅん ぜんじつ せつぶん よ げんざい ほんらい きせつ か め ねん かい りっしゅん りっか りっしゅう りつとう ぜんじつ きゅうれき りっしゅん とし
現在は、立春の前日のことを節分と呼んでいますが、本来は季節の変わり目のことで、年4回(立春、立夏、立秋、立冬の前日)あります。旧暦では立春が年
の初めだったので、新暦では2月3、4日に当たります。節分は大みそかに相当します。前年の邪気をすべてはらってしまうための行事の代表が豆まきでした。