2月食育だより

節分と大豆のおはなし

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「立春」の前日だけを節分と呼んでいます。冬から春へと季節が移り変わる「立春」は、お正月と同じように１年が始まる重要な日と考えられており，その前日の節分は大みそかのような位置づけで、特に大切にされてきました。

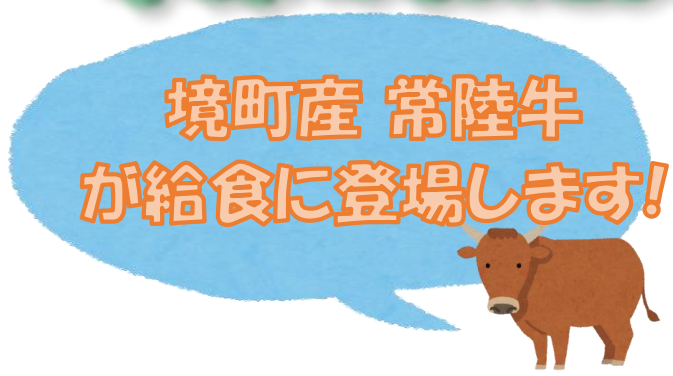
豆まき

節分といえば，「豆まき」です。豆まきに使うのは，いった大豆です。大豆は，お米と同じように大切な作物であり，特別な力があると考えられてきました。「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い払います。豆がら（大豆を取った後の枝）を添えることもあります。

季節のおたより



2月26日(金)の給食に，ブランド牛の常陸牛を使用した『常陸牛の焼肉』を提供します。

今回使用する常陸牛は境町で常陸牛を飼育されている「株式会社シバサキ」さんのご協力を得て，国からの事業※をもとに，皆さんの給食費は使用せずに提供させていただきます。

（※県産和牛等学校給食提供緊急対策事業）

世界の料理の日　韓国　２月３日（水）

「　トックスープ　」

お正月にはおもちの入ったお雑煮は欠かせないものですね。韓国でも日本と同じように「トック」というお雑煮を食べるそうです。おもちの丸い形は，お金に見立ててお金持ちになるようにという願いがこめられています。また，太陽に見立てて年が明けたことを表しているともいわれています。韓国では牛肉や鶏肉で取っただしに，にんにくや調味料で味付けをし，おもちを入れて作ります。こどもたちは，お正月にトックを食べないと今年1才年をとれないよ，といわれてトックを食べるそうです。

郷土料理の日　愛知県　２月10日（水）

「　かきまわし・味噌煮込みうどん　」

「かきまわし」は，まぜごはんのことをいい，「かきまし」「とりめし」とも呼ばれ，愛知県の広い地域で親しまれています。祭りや行事でのもてなしの料理としてふるまわれているそうです。

「味噌煮込みうどん」は豆味噌や八丁味噌をつかい，鍋で肉や野菜と一緒にうどんを煮込んだ料理です。一説では戦国武将の武田信玄の家来が徳川家康に仕えるときに伝えられ広まったという話もあります。

★お知らせ　給食費補助について★

給食費を完納し未納がない保護者に，子育て応援学校給食費補助金を交付いたします。

補助金交付申請書が届きましたら，必ずご提出をお願いいたします。

（令和３年２月頃発送）

なお，給食費そのものが半額，全額無料になるわけではありませんので，ご理解の程，よろしくお願いいたします。

お問い合わせ先
境町立学校給食センター
☎：86－5907