五中ミニ給食通信

令和 6年 2月 1日 NO.157

参考に盛り付けてね♪

２月３日は節分です。節分とは季節の節目(ふしめ)として、立春(りっしゅん)・立夏(りっか)・立秋(りっしゅう)・立冬(りっとう)の前の日のことをいいます。しかし今では、立春の前の日を「節分」というようになっています。

節分には豆をまき、ヒイラギの枝にイワシの頭をさして玄関に飾る風習があります。これはいわしのにおいとトゲトゲしたヒイラギの葉っぱで鬼が家に侵入するのを防ぐためと言われています。

給食では節分メニューとして「節分ごはん」と「いわしのつみれ汁」をいただきます。

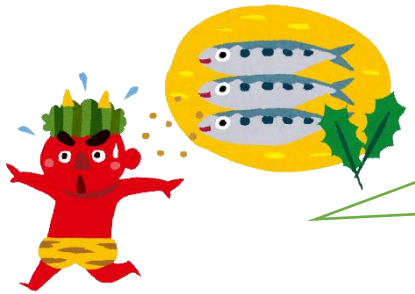
《今日の献立～節分メニュー～》

節分ごはん

三色ナムル

いわしのつみれ汁

牛乳



豆まきといわしの頭を玄関に飾るのは
節分のまぁめいぶつ（名物）といわしてください

赤の食べもの	黄色の食べもの	緑の食べもの
血や肉になるもの	熱や力のもと	体の調子を整えるもの
牛乳　いり大豆 昆布　鶏ひき肉 油揚げ いわしすり身 すけそうだらすり身 みそ　豆腐 かつお節	米　もち米 三温糖　白いりごま ごま油　砂糖 でんぷん こんにゃく 油	にんじん ほうれん草 もやし　にんにく しょうが 長ねぎ ごぼう 大根