



# 2月給食だより

令和8年1月30日  
荒川区立原中学校  
校長 村松 弘一  
栄養士 石井 康子  
城野 史奈

## 1年の幸福を願う「節分」の行事



2月3日 節分

立春の前日に当たる節分には、古くから、豆まきをしたり、ヒイラギイワシ（ヤイカガシ）を玄関に飾ったりして、病気や災難を起こす「鬼（邪気）」を追い払い、1年の無事や幸福を願う風習があります。最近では、「恵方巻き」が店頭をにぎわすようになりましたが、もともと全国的な風習ではなく、江戸時代に大阪の商人が商売繁盛祈願のために行っていた風習が始まりとされています。（※諸説あります）



### 節分にまつわる食べ物



#### 福豆

大豆をいったもの。豆まきに使うほか、自分の年齢の数、または年齢の数+1個食べて、1年の幸福を願います。大豆の代わりに落花生を使う地域もあります。

よくかんで  
食べよう！



#### 恵方巻き

太巻きずし。その年の歳神様がいますとされる“恵方”を向き、願い事を思い浮かべながら、無言で丸かじりします。

2026年の  
恵方は  
「南南東」



※いり大豆・落花生ともに、5歳以下の子どもは窒息する危険性があるため、食べさせないでください。

1/24～1/30は全国学校給食週間でした。学校給食の歴史を伝える取り組みとして、おにぎり、鯨の竜田揚げ、きな粉揚げパンなどの昔の献立を提供しました。



1/24 明治22年頃の給食



1/29 昭和前期～中期の給食



1/28 昭和中期～後期の給食

### 人気のメニュー紹介

#### <ブルーベリーチーズマフィン>

材料(4個分)

クリームチーズ	30g
バター	22g
砂糖	30g
たまご	22g
小麦粉	50g
ベーキングパウダー	2g
牛乳	15g
(レンジで人肌程度に温める)	
ブルーベリー	約16粒
マフィンカップ	4枚



#### 作り方

- ①小麦粉、ベーキングパウダーを合わせてふるう。
- ②クリームチーズとバターをクリーム状になるまで練る。
- ③②に砂糖と卵を3、4回に分けて入れ、(一気に加えると分離してしまうので注意!)その都度よく混ぜる。
- ④牛乳を少しずつ入れて混ぜる。
- ⑤①の粉類を入れて混ぜる。
- ⑥カップに流し、冷東庫から取り出してすぐのカチカチのブルーベリーをのせる。
- ⑦180度に余熱しておいたオーブンで180度15分で焼く。(竹串を刺して、生地が付いてこなかったら完成!)