

2月 2日 (金)

今日の給食

★今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう！

※全クラス鬼のイラスト付きです！



食材名

産地名

あなご	ペルー（加工：島根）
ぶたにく	青森
たまご	茨城
れんこん	茨城
にんじん	鹿児島
さやいんげん	沖縄
えのきたけ	新潟
ながねぎ	栃木
だいこん	神奈川
こまつな	東京
だいず	北海道
のり	千葉

明日2月3日は“節分”です。給食も「恵方手巻きずし」に「沢煮わん」「かりかり節分豆」と節分献立となっています。

『恵方巻き』とは、節分の日に**恵方（その年の一番縁起のよい方角）**を向いて無言で食べると縁起がよいとされる巻きずしのことです。そのはじまりは大正初期に大阪の花街で縁起担ぎのために行っていたイベントのようなものだそうです。

ちなみに、今年の恵方は**丙（南南東）**だそうです。戸山小からだと新宿駅の方角が恵方となります。

「かりかり節分豆」も“鬼は外、福は内”でおなじみの節分豆（炒り大豆）をカリカリ・ポリポリと食べやすいよう、甘い砂糖衣をつけた戸山小特製の節分豆となっています。今日は自分で作る「恵方手巻きずし」を恵方を向いて食べ縁起を担ぎ、来週も元気に楽しく登校しましょう！！朝からの雪で道がまだまだ滑りやすいので気をつけて帰ってくださいね☺