

2月 1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!



食材名	産地名
いわし	とっとり 鳥取
とりにく	みやぎ 宮崎
ぶたにく	さいたま 群馬 埼玉・群馬
しょうが	こうち 高知
さやいんげん	おきなわ 沖縄
たまねぎ	ほっかいどう 北海道
にんじん	ちば 千葉
ながねぎ	ちば 千葉
しそ	あいち 愛知
だいこん	かながわ 神奈川
しめじ	ながの 長野
こまつな	とうきょう 東京
スイートスプリング	かごしま 鹿児島
だいず	ほっかいどう 北海道
ひじき	かごしま 鹿児島

今日の給食は明後日2月3日の『節分』にちなみ、少し早いですが、節分にまつわる行事食になっています。

『節分』とは、季節の分かれ目（春夏秋冬それぞれの季節が始まる前の日）のことであり、行事としては1回となっていますが、本当は年に4回もあるのだそうです。また、節分という「鬼は外、福は内」のかけ声でおなじみの「豆まき」で有名な日ですが、もともと豆まきは中国から伝わった風習であり、季節の変わり目には邪気（鬼）が生まれるとされ、それを追い払う儀式として豆を撒いたのだそうです。ちなみに、節分には「柊」と「いわし」を玄関などに飾り付ける風習もあり、これも柊のトゲトゲといわしの臭いが魔除け（鬼除け）となることから飾られるようになったと言われています。

という訳で、今日は豆まきには欠かせない大豆を使った「大豆とひじきのごはん」と鬼が苦手ないわし入りの「いわしのさんが焼き」を組み合わせた栄養満点の節分献立になっています。健康&魔除けのために今日もモリモリと残さず食べてくださいね😊