

給食だより

令和6年2月

さいたま市立大砂土小学校

《2月3日は節分です。》

今年の節分は2月3日（土）です。給食では2日（金）に、節分の献立として「いわしの梅煮」と「きなこ大豆」を予定しています。今月の給食だよりでは節分や豆まきの由来等について紹介します。ぜひ御家庭でも、節分について話題にしてみてください。

節分の由来

「節分」は季節の変わり目を表す言葉で、立春、立夏、立秋、立冬のそれぞれの前日をさします。冬から春になる時期を一年の境として考えることから、現在では「節分」というと立春の前日をさすことが多いです。昔は、季節の変わり目には邪気が入りやすいとされていたため、節分には邪気を払う儀式が行われていました。



豆をまく理由

大豆には霊的な力が宿ると信じられており、神様へのお供え物としても使われています。魔の目（^{まめ}魔目）に豆を投げつけて魔を滅する（^{まめ}魔滅）とも言われています。豆まきをしたら、1年間無事に過ごせるように願いながら、自分の年齢よりもひとつ多く豆を食べましょう。そうすることで、病気に勝つ力がついて福を呼ぶとされています。

恵方巻きを食べる理由

“福を巻き込む”として縁起が良い「恵方巻き」を、その年の神様がいらっしゃる方角（恵方）を向いて丸かじりすると良いと言われています。「食べている間に願いを込める」、「縁を切らない」という意味合いから、無言で丸ごと一本にかぶりつくと言われています。今年の恵方は【東北東】です。



鬼の苦手な「いわし」と「ひいらぎ」



鬼は、いわしの生臭さとひいらぎの痛いトゲが苦手です。そこで、いわしの頭を焼いたものをひいらぎの枝に刺し、それを玄関に取り付けて鬼が入ってこないようにする風習があります。

★レシピ紹介★

きなこ大豆

《材料》4人分

炒り大豆 50g

黒砂糖 大1・1/2

水 小1~2

きなこ 大1

塩 少々

《作り方》

①黒砂糖と水を煮立たせる。

②大豆を入れ、絡ませるように混ぜ、蜜が固まってきたら火を止める。

③きなこ塩を混ぜ合わせ、②にまぶす。



★お知らせ★

本校ホームページ「給食関係」のページにて「4年生 くわいの下処理」、「くわいきんとんができるまで」を公開しました。ぜひご覧ください。