

2月給食だより

とうきょうとりついたばしとくべつしえんがっこう
東京都立板橋特別支援学校

こうちょう やまぎしな おと
校長 山岸直人

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、ヒラギワシ（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



ふく まめ
福豆

大豆を炒った福豆は、豆まきに使ったり、自分の歳の数食べて、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！



え ほう ま
恵方巻き

太巻きすし。その年の歳神様がいるとされる“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
なんなんとう
「南南東」



<リクエストメニュー>

2月16日 3年I組
2月26日 3年J組

今月は2クラス。3-Iからは赤飯とひき肉とじゃがいもの料理というリクエストをもらいました。辛みをなくした優しい味付けの献立にしたいと思います。3-Jからは揚げのリクエストをもらいました。3年生のみなさんに考えてもらったリクエスト献立も今月で最後です。3年生はぜひ卒業後も、自分で栄養バランスを考えることができるように心掛けましょう。



<郷土料理 宮城県>

2月26日 仙台麴の卵 とじ丼

仙台麴とは別名「油麴」とも言い、麴を油で揚げたものです。昔は冷蔵庫がなく、油揚げや豆腐がすぐに傷んでしまいましたが、明治時代に宮城県登米地方にあった豆腐屋さんが考えたのが油麴です。油で揚げることで保存ができるようになり、ざくざくもちもちの美味しい食感が人気となって全国に広まりました。

