

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

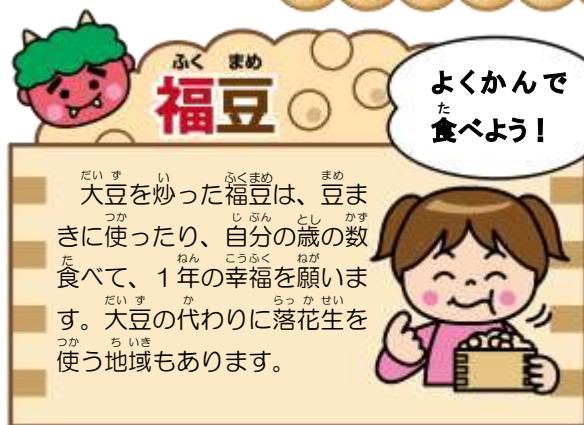
こうちょう 校長 山岸直人

1年の幸福を願う「節分」の行事



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（邪氣）”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っています。（※諸説あります）

節分にまつわる食べ物



大豆を炒った福豆は、豆まきに使ったり、自分の歳の数を食べて、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。

<リクエストメニュー>

2月16日 3年I組

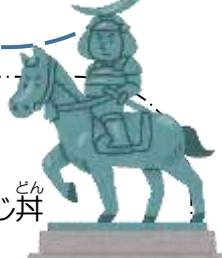
2月26日 3年J組

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。から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からはから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り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。

ここが

<郷土料理 宮城県>

2月26日 仙台麸の卵とじ丼



仙台麸とは別名「油麸」とも言い、麸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ったが、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麸です。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。

